de manincor

italiano

LIBRETTO D'USO E MANUTENZIONE

Cucine a legna de Manincor / Classica - Domino - Eco

english

USER AND MAINTENANCE HANDBOOK

Wood cookers de Manincor / Classic - Domino - Eco

deutsch

BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG

Holz-Herde de Manincor / Klassische - Domino - Eco

français

MODE D'EMPLOI ET D'ENTRETIEN

Cuisinières à bois de Manincor / Classica - Domino - Eco

INDICE italiano

NORME DI SICUREZZA 4

1. IDENTIFICAZIONE DELL'APPARECCHIO 4

1.1 TARGA D'IDENTIFICAZIONE 4

1.2 TABELLA DATI TECNICI 4

1.3 DESCRIZIONE CUCINE SERIE CLASSICHE 5

1.4 DESCRIZIONE CUCINE SERIE DOMINO 5

1.5 DESCRIZIONE CUCINE SERIE ECO 5

1.6 ACCESSORI IN DOTAZIONE 5

2. INSTALLAZIONE 6

2.1 MOVIMENTAZIONE E POSIZIONAMENTO 6

2.2 DISTANZE DI SICUREZZA 6

2.3 VERSIONAMENTO 7

SERIE DOMINO: INVERSIONE DELL'USCITA FUMI 7

SERIE DOMINO E ECO: REGOLAZIONE DEL BLOCCAGGIO DELLA PORTA FUOCO 7

2.4 L'IMPIANTO FUMARIO 7

CARATTERISTICHE DELLA CANNA FUMARIA 7

DIMENSIONAMENTO DELLA CANNA FUMARIA 8

IL RACCORDO ALLA CANNA FUMARIA 8

3. ISTRUZIONI D'USO 9

IL COMBUSTIBILE 9

PRIMA ACCENSIONE 9

3.1 NORME D'USO DELLA CUCINA A LEGNA 9

AVVIAMENTO 9

FUNZIONAMENTO DELLA CUCINA A LEGNA 9

VELOCITÀ DELLA COMBUSTIONE 10

3.2 USO DEL FORNO 10

3.3 CONSIGLI UTILI 10

3.4 COSA FARE SE... 11

4. MANUTENZIONE 12

4.1 PULIZIA ORDINARIA E CONTROLLI PERIODICI 12

4.2 MANUTENZIONE DELLA PIASTRA RADIANTE 12

4.3 PIANO E ALTRE PARTI ESTERNE 12

5. GARANZIA 13

INDEX english

SAFETY RULES 14

1. IDENTIFICATION OF THE APPLIANCE 14

1.1 IDENTIFICATION PLATE 14

1.2 TABLE OF TECHNICAL SPECIFICATIONS 14

1.3 DESCRIPTION OF THE CLASSIC COOKER 15

1.4 DESCRIPTION OF THE DOMINO COOKER 15

1.5 DESCRIPTION OF THE ECO COOKER 15

1.6 ACCESSORIES PROVIDED 15

2. INSTALLATION 16

2.1 HANDLING AND INSTALLATION 16

2.2 SAFETY CLEARANCE 16

2.3 DOMINO PRODUCTS 17

DOMINO: INVERSION OF THE FLUE GAS OUTLET 17

SERIE DOMINO E ECO: ADJUSTING THE FIRE DOOR LOCK 17

2.4 THE FLUE SYSTEM 17

FLUE PIPE CHARACTERISTICS 17

FLUE PIPE DIMENSIONS 18

CONNECTION TO THE FLUE PIPE 18

3. INSTRUCTIONS ON USE 19

FUEL 19

INITIAL USE 19

3.1 OPERATING THE WOOD-FIRED COOKER 19

INITIAL START-UP 19

OPERATING THE WOOD-FIRED COOKER 19

COMBUSTION SPEED 20

3.2 USING THE OVEN 20

3.3 USEFUL NOTES 20

3.4 ROUBLESHOOTING 21

4. MAINTENANCE 22

4.1 ROUTINE CLEANING AND CHECKS 22

4.2 MAINTENANCE OF THE COOKING PLATE 22

4.3 STRUCTURE AND OTHER EXTERNAL PARTS 22

5. GUARANTEE 23

INDEX deutsch

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN **24**

1. KENNZEICHNUNG DES GERÄTS **24**

1.1 TYPENSCHILD 24

1.2 TABELLE DER TECHNISCHEN DATEN 24

1.3 BESCHREIBUNG KLASSISCHE HERDREIHEN 25

1.4 BESCHREIBUNG DOMINO HERDREIHEN 25

1.5 BESCHREIBUNG ECO HERDREIHEN 25

1.6 MITGELIEFERTES ZUBEHÖR 25

2. INSTALLATION **26**

2.1 HANDLING UND AUFSTELLUNG 26

2.2 SICHERHEITSABSTÄNDE ZU ENTFLAMMBAREM MATERIAL 26

2.3 AUSFÜHRUNG 27

DOMINO: UMKEHRUNG DES RAUCHGAS-AUSLASSES: VON RECHTSAUSLASS AUF LINKSAUSLASS 27

DOMINO E ECO: REGELUNG DER VERRIEGELUNG DER KLINKE DER FEUERRAUMTÜR 27

2.4 SCHORNSTEINANLAGE 27

EIGENSCHAFTEN DES SCHORNSTEINS 27

DIMENSIONIERUNG DES SCHORNSTEINS 28

DER ANSCHLUSS AN DEN SCHORNSTEIN 28

3. GEBRAUCHSANWEISUNG **29**

DER BRENNSTOFF 29

ERSTMALIGES ANZÜNDEN 29

3.1 GEBRAUCHSREGELN DES HERDES MIT HOLZFEUERUNG 29

INGANGSETZEN 29

FUNKTIONSWEISE DES HOLZGEFEUERTEN HERDES 30

VERBRENNUNGSGESCHWINDIGKEIT 30

3.2 GEBRAUCH DES BACKOFENS 30

3.3 TIPPS 30

3.4 WAS TUN, WENN … 31

4. WARTUNG **32**

4.1 ORDENTLICHE REINIGUNG UND REGELMÄSSIGE KONTROLLEN 32

4.2 WARTUNG DER STRAHLPLATTE 32

4.3 RAHMEN UND SONSTIGE ÄUSSERE TEILE 32

5. GARANTIE **33**

INDEX français

NORMES DE SÉCURITÉ **34**

1. IDENTIFICATION DE L'APPAREIL **34**

1.1 PLAQUE D'IDENTIFICATION 34

1.2 TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES 34

1.3 DESCRIPTION DES CUISINIÈRES SÉRIE «CLASSICA» 35

1.4 DESCRIPTION DES CUISINIÈRES SÉRIE «DOMINO» 35

1.5 DESCRIPTION DES CUISINIÈRES SÉRIE «ECO» 35

1.6 ACCESSOIRES FOURNIS EN ÉQUIPEMENT 35

2. INSTALLATION **36**

2.1 MANUTENTION ET POSITIONNEMENT 36

2.2 DISTANCES DE SECURITE 36

2.3 ADAPTATIONS DE LA SERIE DOMINO 37

INVERSION DE LA SORTIE DE FUMÉES 37

RÉGLAGE DU BLOCAGE DE LA PORTE DU FEU 37

2.4 LE CONDUIT DE FUMÉES 37

CARACTÉRISTIQUES DU CONDUIT DE FUMÉES 37

DIMENSIONNEMENT DU CONDUIT DE FUMÉES 38

LE RACCORD AU CONDUIT DE FUMÉES 38

3. INSTRUCTIONS D'UTILISATION **39**

LE COMBUSTIBLE 39

PREMIER ALLUMAGE 39

3.1 NORMES D'UTILISATION DE LA CUISINIÈRE À BOIS 39

MISE EN MARCHE 39

FONCTIONNEMENT DE LA CUISINIÈRE À BOIS 39

VITESSE DE LA COMBUSTION 40

3.2 UTILISATION DU FOUR 40

3.3 CONSEILS UTILES 40

3.4 QUE FAIRE SI….. 41

4. MAINTENANCE **42**

4.1 NETTOYAGE GÉNÉRAL ET CONTRÔLES PÉRIODIQUES 42

4.2 MAINTENANCE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE 42

4.3 CHÂSSIS ET AUTRES PARTIES EXTÉRIEURES 42

5. GARANTIE **43**

SAFETY RULES

RULES AND/OR INSTRUCTIONS MARKED WITH THIS SYMBOL ARE ASSOCIATED WITH SAFETY!

The following rules and precautions help you to avoid the risks associated with use of this appliance:

- the appliance must be installed according to the rules in section 2.2 of this handbook;
- installation must be carried out in conformity with all rules at the workplace, as well as with all domestic and European regulations;
- make sure the flue is suitable before connecting the cooker to it;
- it is strictly forbidden to use chemical products for lighting the cooker – such as alcohol, oil, petrol, etc.;
- **do not put in too much fuel as this can produce excessive heat and overheat the appliance, causing potential damage;**
- the cooking plate can reach high temperatures of up to around 400 °C; be careful therefore and do not touch it without appropriate protection – the same applies to the other components such as the firebox and oven doors and their respective handles, glass surfaces and the flue pipe;
- do not put any plastic bottles or spray cans on top or in the immediate vicinity of the appliance (risk of fire and explosion);
- warn children of the risks and keep them away from the stove when it is in operation;
- place sheet metal protection on the floor under the fill opening, especially if the floor is made of lino or wood;
- use only natural fuel such as: wood, blocks of compressed wood and lignite briquettes;
- do not burn any plastics, treated wood (e.g. chipboard) or textiles;
- **clean the flue on a regular basis.**

1. IDENTIFICATION OF THE APPLIANCE

1.1 IDENTIFICATION PLATE

There is an identification plate at the back of the appliance that indicates model and serial number.

1.2 TABLE OF TECHNICAL SPECIFICATIONS

CLASSIC					
TECHNICAL SPECIFICATIONS	**um**	**F 450**	**F 6000**	**F 800**	**F 900/A900**
External dimensions: LxDxH	cm	45x60x86	60x60x86	80x60x86	90x60x86/51
Heating plate: LxD	cm	31x45	48x45	68x45	74x45
Net weight/with packaging	kg	115/125	170/180	180/200	180/200
Required flue depression	mbar	0,12	0,12	0,12	0,12
Nominal thermal output	kw	5	7,5	10	10
Co at 13% O_2	%	0,21	0,21	0,21	0,21
Mean flue gas temperature	°C	262	262	303	241
Flue gas mass flow	g/s	12	11,8	11,6	11,6
Efficiency	%	70	75,5	73	73

DOMINO					
TECHNICAL SPECIFICATIONS	**um**	**D6**	**D6maxi**	**D8**	**D8maxi**
External dimensions: LxDxH	cm	60x60x86	60x60x86	80x60x86	80x60x86
Heating plate: LxD	cm	45x48	45x48	66x48	66x48
Net weight/with packaging	kg	180/195	180/195	195/215	195/215
Required flue depression	mbar	0,12	0,12	0,12	0,12
Nominal thermal output	kw	7,5	7,5	10	10
Co at 13% O_2	%	0,09	0,09	0,12	0,12
Mean flue gas temperature	°C	261	261	293	293
Flue gas mass flow	g/s	10,6	10,6	14,9	14,9
Efficiency	%	75,5	75,5	72,5	72,5

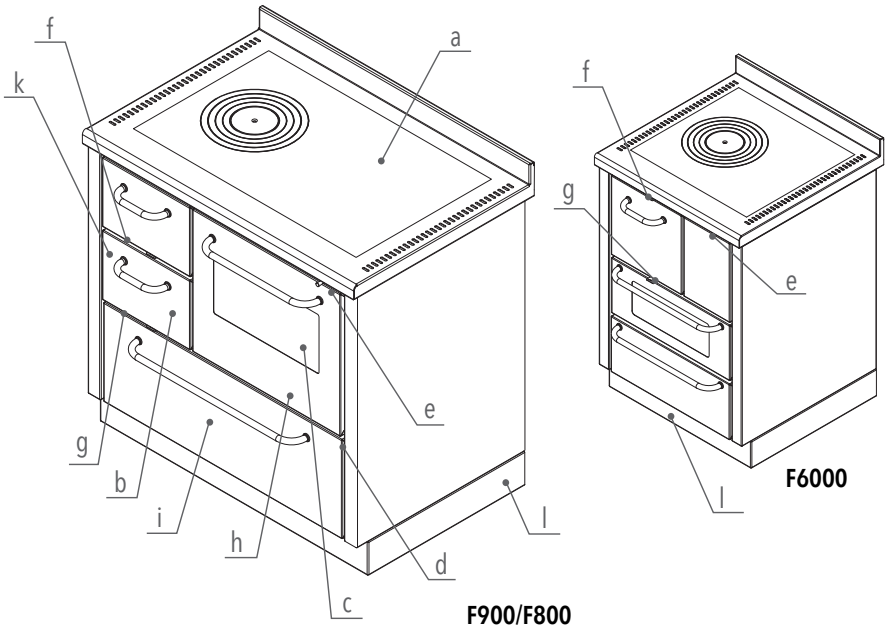
ECO				
TECHNICAL SPECIFICATIONS	**um**	**E60**	**E80**	**E90**
External dimensions: LxDxH	cm	60x60x86	60x60x86	80x60x86
Heating plate: LxD	cm	48x45	68x45	74x45
Net weight/with packaging	kg	130/140	165/180	175/190
Required flue depression	mbar	0,12	0,12	0,12
Nominal thermal output	kw	6,5	9	9
Co at 13% O_2	%	0,15	0,13	0,13
Mean flue gas temperature	°C	263	228	228
Flue gas mass flow	g/s	10,9	13,7	13,7
Efficiency	%	71	71	71

Internal diameter of test flue:
D = 150 mm

FLUE CONNECTION	
Above	Ø 13 mm
Rear	Ø 14 mm
Side	Ø 14 mm

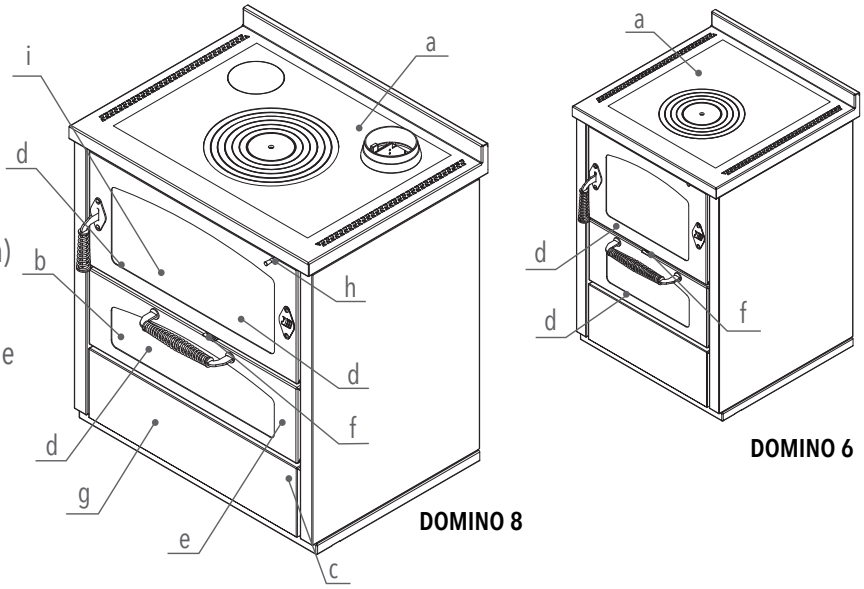
1.3 DESCRIPTION OF THE CLASSIC COOKER

a. Cast iron cooking plate
b. Height-adjustable hearth grille for F800/900/910 and rustic series
c. Oven with thermometer
d. Oven light switch
e. Starter for starting the cooker up from scratch
f. Lever for secondary air adjustment, situated under the ash drawer
g. Lever for primary air adjustment, situated under the fire drawer
h. Access for cleaning the flue gas circuit
i. Wood drawer
k. Ash drawer
l. Removable plinth cover



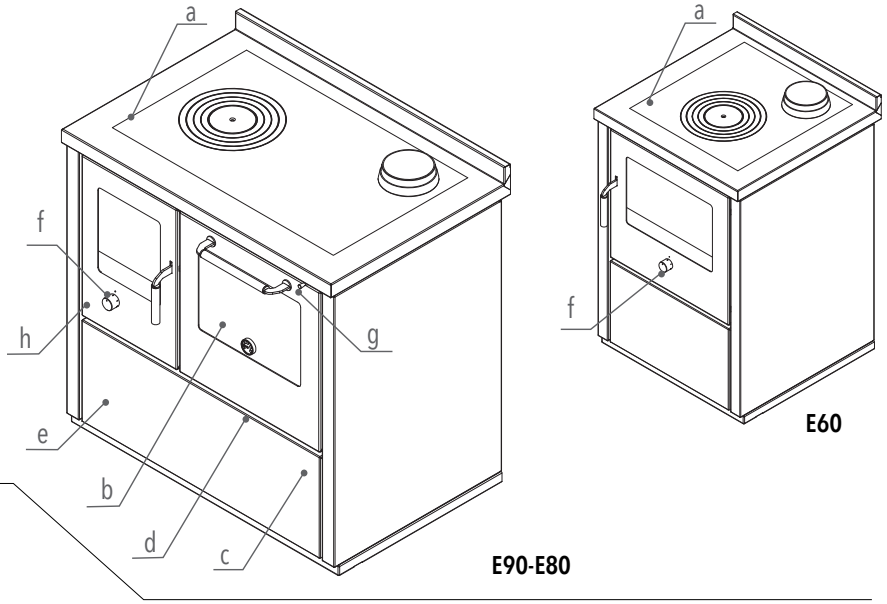
1.4 DESCRIPTION OF THE DOMINO COOKER

a. Cast iron cooking plate
b. Oven with thermometer
c. Oven light switch (on MAXI model it is set in the lower right side of the panel below the oven)
d. Access for cleaning the flue gas circuit
e. Oven valve for discharging humidity
f. Lever for primary air adjustment, situated under the door of the combustion chamber
g. Wood drawer
h. Starter for starting the cooker up from scratch
i. Ash drawer



1.5 DESCRIPTION OF THE ECO COOKER

a. Cast iron cooking plate
b. Oven with thermometer
c. Oven light switch
d. Access for cleaning the flue gas circuit
e. Wood drawer
f. Lever for primary air adjustment
g. Starter for starting the cooker up from scratch
h. Ash drawer



1.6 ACCESSORIES PROVIDED

The cooker is delivered with these accessories:
- bar for moving the rings;
- baking pan;
- oven glove;
- grill handle (model F800, F900).

2. INSTALLATION

2.1 HANDLING AND INSTALLATION

Make sure the flue is suitable before connecting the cooker to it (see section 2.4).

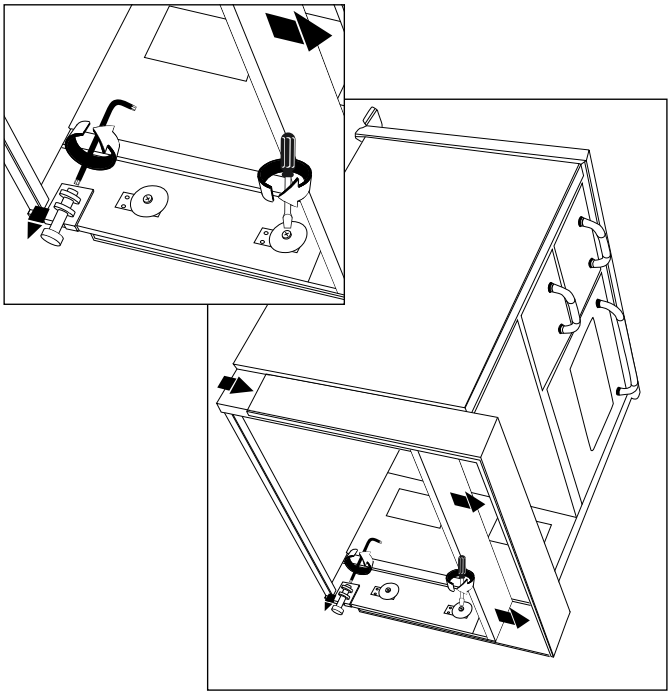
WARNING: do not lift the cooked by its handrail

NOTES:

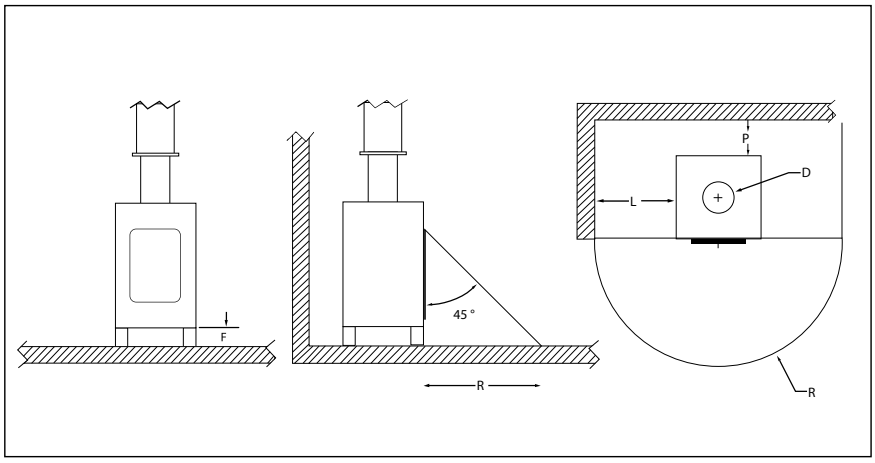
- the appliance must be installed on a floor of sufficient weight-bearing capacity. If it is not satisfactory, take the appropriate measures (e.g. weight distribution plate);
- the appliance must be installed to ensure easy access for cleaning the same appliance, the gas discharge pipes and flue pipe;
- the appliance cannot be connected to a shared flue pipe;
- air extraction devices must not be used in the same room as the appliance, unless there is a suitable air ventilation system;
- install the appliance in a room of a size suited to its potential and that is sufficiently ventilated (window or specific air vent).

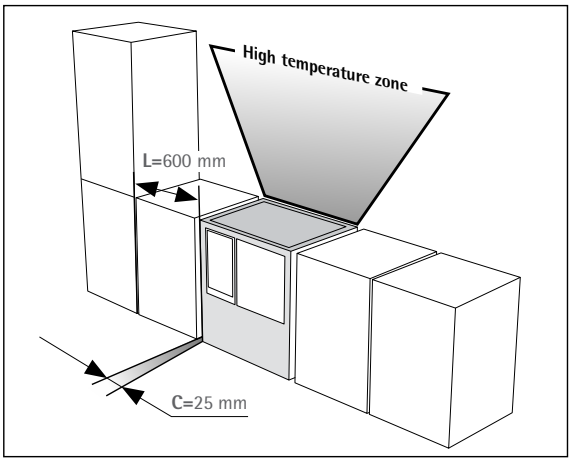
CLASSICA PRODUCTS

Place the cooker on the floor, pull out the wood drawer, remove the 4 screws on the plinth cover (2 on each side), remove the plinth cover, install the cooker in the required position, connect it to the flue, and level the cooker by adjusting the feet using a 4 mm allen wrench.



2.2 SAFETY CLEARANCE FROM INFLAMMABLE MATERIALS





From the side wall	**L**	600 mm
From rear wall	**P**	200 mm + reflective steel plate of 20/10
	P	0 mm + 80 mm calcium silicate insulating board
Floor	**F**	0 mm
From flammable material	**R**	> 600 mm
Minimum distance air from inflammable built-in furniture	**C**	25 mm

If the cooker is **to be installed between other units, leave a gap of at least 2 mm on each side** as the cooker tends to expand with heat.

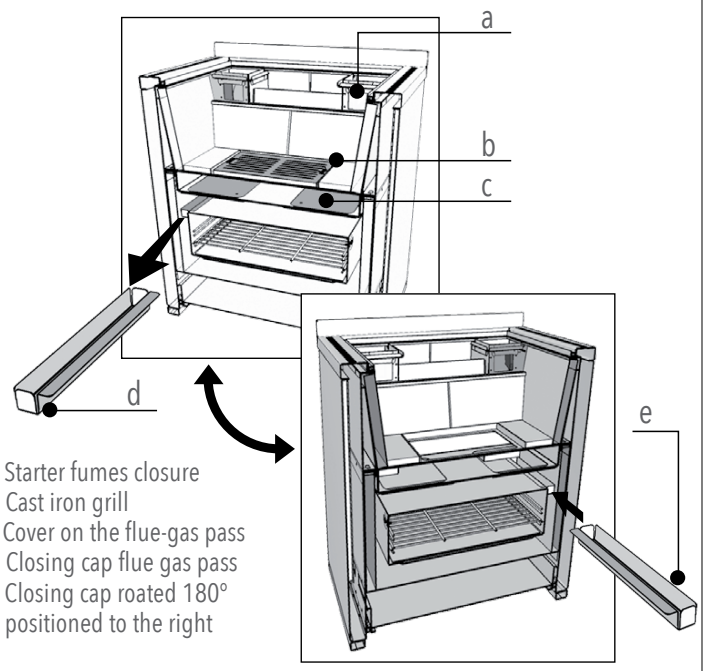
For built-in furniture is recommended to use special 25 mm stainless steel side spacer and if necessary the profile in steel for the top.

2.3 DOMINO ADAPTATIONS

INVERSION OF THE FLUE GAS OUTLET: FROM LEFT-HAND OUTLET TO RIGHT-HAND OUTLET

- remove the cooking plate, the ash drawer, the fender and iron grill in the hearth;
- remove the cover on the flue gas pass under the ash drawer; the 80 cm model has two- on the left and right;
- remove the cap on the flue gas pass from its left-hand housing (at the side of the oven), turn it 180° and place it in the right-hand housing;
- turn the starter from left to right: undo the knob, slide out the pin from the hinge and remove the panel-valve; then remove the control rod. Undo the M5 bolts on the cover of the left-hand flue's starter and re-assemble on the right-hand one. Use an 8 mm socket wrench and an 8 mm tubular spanner. Remove the screw on the hole of the starter's rod opposite the position of the removed rod;
- reassemble the starter's components in order on the right-hand side (NB: the flue gas outlet, flue gas pass cover and starter must be on the same side).

NOTE: to invert the top flue gas outlet on DOMINO D6 models you need to order the specific cast iron plate.



a. Starter fumes closure
b. Cast iron grill
c. Cover on the flue-gas pass
d. Closing cap flue gas pass
e. Closing cap roated 180° positioned to the right

DOMINO AND ECO SERIES: ADJUSTING THE FIRE DOOR LOCK

- use a Phillips screwdriver to undo the top and bottom screws;
- use a 3 mm hexagonal allen wrench and:
  - tighten to reduce play of the closure;
  - loosen to increase play of the closure;
- re-attach the two screws.

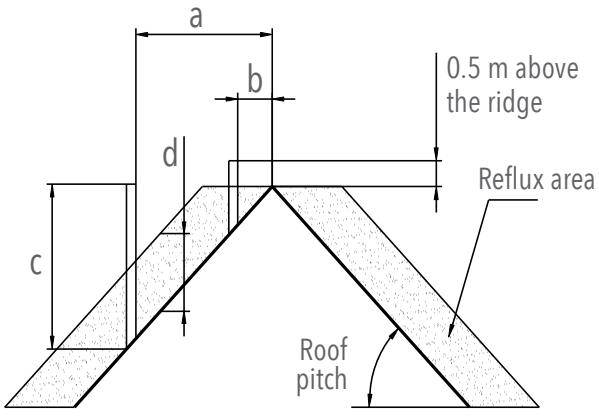
2.4 THE FLUE SYSTEM

FLUE PIPE CHARACTERISTICS

It is essential that the flue is suitable for the appliance to work correctly.
The flue system should be inspected by a technician experienced in flues before installing the appliance, and then be checked at least once a year.

The flue pipe must conform to the regulations in force and be kept in perfect condition.
Below are several instructions on fitting the flue pipe. Non-compliance with these could compromise the appliance's yield and cause problems with combustion:

- **its height must not be less than 4/5 linear metres** from the connection to the stove to the base of the chimney pot; the flue can be narrower if its height is any greater;
- it must be properly sealed and insulated; make sure the inspection panels close properly and that there are no cracks on any part of the flue pipe;
- the inside of the pipe must be smooth and the same width all the way up;
- the flue must be as straight as possible and the chimney pot must be in a suitable position and at an appropriate pitch, as indicated in the diagrams and examples below;
- the chimney pot must be double the width of the flue pipe.



Roof pitch				
15°	a	distance > 1,85 m	b	distance ⩽ 1,85 m
	c	1 m min.	d	0,5 m
30°	a	distance > 1,3 m	b	distance ⩽ 1,3 m
	c	1,2 m min.	d	0,8 m
45°	a	distance > 1,5 m	b	distance ⩽ 1,5 m
	c	2 m min.	d	1,5 m
60°	a	distance > 1,2 m	b	distance ⩽ 1,2 m
	c	2,6 m min.	d	2,1 m

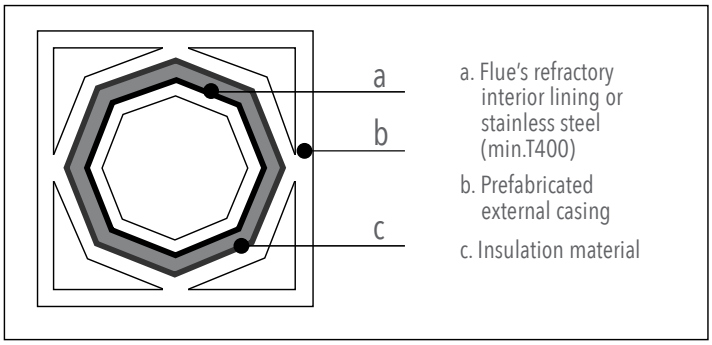
FLUE PIPE DIMENSIONS

Guideline for sizing the flue as a function of it's height:

FLUE PIPE (h)	FLUE PIPE DIMENSIONS
< 4m	Draw not guaranteed
4m < 6m	Ø 160 mm
> 6m	Ø 150 mm

If this is not feasible you should contact a flue specialist.

CROSS-SECTION: the flue pipe's cross-section depends on the height of the flue and the thermal power of the installed cooker.
To ensure the optimal yield of our cookers we recommend you use circular flue pipe with smooth interior lining and of the same length all the way up.



INSULATION: flue draught pressure also depends on the difference in the temperature of the hot flue gases and that of the air outside.
The flue pipe must be insulated to restrict absorption of heat into the walls and therefore avoid condensation, which can cause tarry residues. Use only suitable heat- and corrosion-resistant materials conforming to building and fire-prevention regulations. You should not use flue pipes comprising simple or flexible metal tubes, cement tubes for vents, etc.

DEPRESSION: the optimal depression (flue draught pressure) for de Manincor's cookers is 0,12 mbar.

At a depression below 0,12 mbar, the fire will burn too slowly and form carbon residue excessive gases. If instead depression is any greater, combustion will be too fast and not transmit as much heat to the boiler and heating plate, and will require more attention.

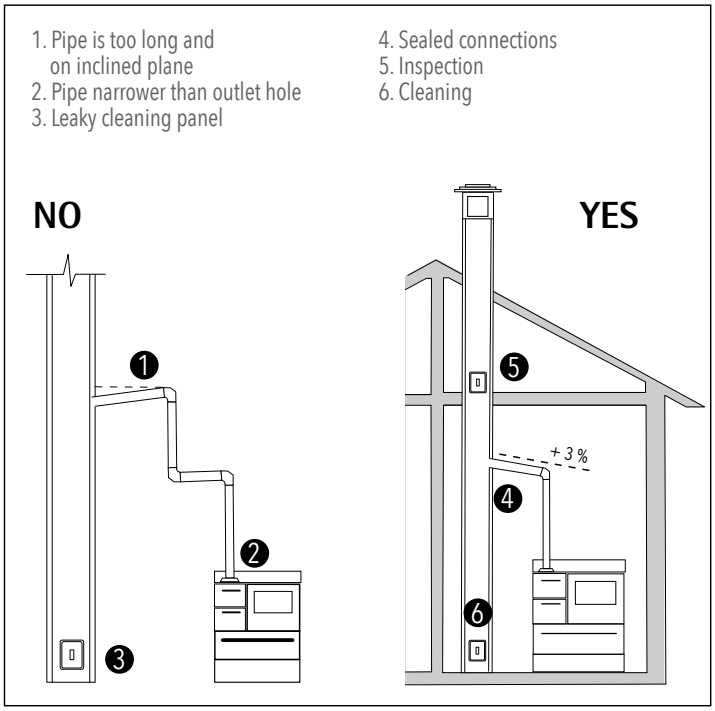
CONNECTION TO THE FLUE PIPE

The cooker is delivered with the connection corresponding to the flue exit chosen when ordering:

Above	Fix	Cast Iron	Ø 130 mm
Rear	Fix	Cast Iron	Ø 140 mm
Side	Telescopic	Steel	Ø 140 mm

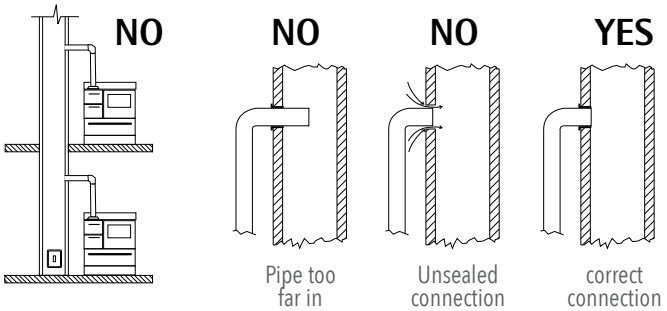
EACH COOKER SHOULD HAVE ITS OWN FLUE PIPE. DO NOT USE THE SAME FLUE PIPE FOR MORE THAN ONE APPLIANCE.

THE COOKER SHOULD BE CONNECTED TO THE FLUE PIPE AVOIDING AS FAR AS POSSIBLE ANY BENDS, DIVERSIONS AND DOWNWARD OR HORIZONTAL SECTIONS (IF THESE ARE UNAVOIDABLE, THE GRADIENT SHOULD BE 2-3 CM PER METRE)



Connecting pipes must be perfectly sealed to each other and to the stove and flue pipe. These precautions must be taken:

- use a seal to avoid infiltration of air into the flue;
- the pipe must not be narrower at the end;
- the end of the pipe must not protrude into the flue.



3. INSTRUCTIONS ON USE

INITIAL NOTES:

- do not use the appliance as an incinerator or in any way for which it was not intended;
- do not use fuel other than that recommended;
- do not burn any plastics or treated wood (such as chipboard) or textiles;
- do not use liquid fuel;
- the appliance, especially its outer surfaces, can become extremely hot to the touch when in use; handle with care to avoid burning yourself;
- do not put any plastic bottles or spray cans on top or in the immediate vicinity of the appliance (risk of fire and explosion);
- warn children of the risks and keep them away from the stove when it is in operation;
- do not make any unauthorized changes to the appliance;
- do not put in too much fuel as this can produce excessive heat and overheat the appliance, causing potential damage;
- use only original spare parts approved by the manufacturer.

WHAT TO DO IN THE EVENT OF A FIRE IN THE FLUE PIPE
The use of damp and inappropriate fuel or operating the stove at too low a capacity can cause easily inflammable substances, such as and soot, to accumulate in the flue pipe. **This can in the long term be a potential cause of fire in the flue pipe!**

In the event of this happening:

- **shut off the flow of primary and secondary air;**
- **make sure everybody leaves the apartment or house;**
- **call the fire brigade (telephone number: 115 in Italy).**

FUEL

The appliance is designed for burning solid fuel: wood, blocks of compressed wood and lignite briquettes. We recommend you use reasonably small pieces of wood that have been seasoned for at least two years in a ventilated and covered area. They should ideally measure 6-10 cm in diameter and 25-30 cm in length.
Dry wood ensures minimal gas emissions and the easier it is to burn, the less gas and soot it will produce. We advise you bring wood into the house a few days before burning it so the heat in the home will dry it out more quickly.

INITIAL USE

The flue system should be inspected by a technician experienced in flues before installing the appliance, and then be checked at least once a year.

CHECK THE GRILL IS IN ITS CORRECT POSITION IN THE HEARTH: THE NARROW END OF THE SLITS SHOULD FACE UPWARDS.

3.1 WOOD COOKER OPERATING INSTRUCTIONS

WARNING: when you use the cooker for the first time, it is normal for condensation to form due to humidity in the refractory materials. Start with a small fire and keep the fill opening and ash drawer ajar for a few hours to encourage evaporation.

INITIAL START-UP

After putting dry kindling into the hearth for your initial fire, continue as follows:

- pull the starter to let the gases flow directly into the flue pipe;
- fully open the primary air source by turning the lever all the way round to the right;
- light the fire;
- **WARNING:** (hearth with glass door) to **prevent the glass from getting dirty** leave the door ajar with the handle in closed position (see photo 5) and wait for ten minutes or so for the glass **to heat up** and thereby avoid **condensation on the inside** due to the difference in the temperature of the flames and the internal surface of the glass.

DO NOT USE ALCOHOL OTHER FUEL TO ENCOURAGE OR SPEED UP THE FIRE.

OPERATING THE WOOD COOKER

LIGHTING THE FIRE IS THE MOST CRITICAL PHASE FOR GENERATING FLUE DRAUGHT RESSURE; AFTER THIS YOU SHOULD KEEP MONITORING THE FIRE.

It is possible that the wood will not catch fire and that your initial fire might go out after a few minutes.
This is because **the flue pipe is cold and there is insufficient flue draught pressure.** Start your fire again using easily combustible material: thin dry sticks, shrubs, pine cones and newspaper are ideal for this first phase.

When the wood has caught fire, regulate the primary air supply by turning the lever under the ash drawer or under the hearth door (F6000 , A900 and DOMINO line) or turning the thermostatic control (Eco line), so that the logs burn well with tall flames. Avoid too great a flue draught pressure but also don't let combustion get too slow as this can result in the deposit of soot in the stove.

Make sure there is always a good bed of glowing embers at the bottom of the stove and add wood as soon as the previous logs have turned into embers: the bed of embers maintains the temperature required for igniting more wood and ensures correct combustion. Always arrange the logs crosswise so that air can pass between them and ensure good oxygenation. Try and keep the flames burning; most heat is generated by the combustion of the gases. If the flames die down completely, unburned gases are produced that waste energy and pollute.

COMBUSTION SPEED

You can adjust the air control devices and grill to increase or decrease combustion speed and therefore the heating or cooking temperature:

- **Fast combustion:** primary air lever "g" open (fully to right) – secondary air lever "f" open (fully to right) CLOSED ◢ OPEN
- **Slow combustion**: primary air lever "g" closed (fully to left) – secondary air lever "f" open (fully to right) CLOSED ◢ OPEN (only F6000 secondary air CLOSED ◣ OPEN)

For DOMINO, ECO and ATMOSFERA models: operate only on primary air control.

AVOID OVERLOADING THE APPLIANCE.

A relatively small and well oxygenated fire will burn better and produce more heat than a large stack of wood blocking the hearth.

IMPORTANT: during fast combustion make sure there is no more than 3 kg of wood in the stove at all times. A greater amount of fuel requires you to reduce the combustion speed proportionally by closing the primary air control and opening the secondary one. Adding more fuel without changing the combustion speed will produce thermal power greater than the cooker – environment exchange capacity.
This will not only waste fuel but could also **damage and deform the appliance.**

The ideal load for efficient and clean combustion is 2 kg of wood per hour.

WARNING: Thermal shock caused by a sudden increase in temperature can form cracks in the refractory bricks. These cracks will not compromise the structure and resistance of the bricks or cooker in any way.

When combustion has ended close all air lever and to prevent the heat in the stove escapes with the flow of air in the flue.

Lack of flue draught pressure. A column of cold air could form in the flue pipe for a variety of reasons. These could be low atmospheric pressure, humidity, strong winds or depression in the house (e.g. if the hood above your kitchen stove is switched on).

In the event of low atmospheric pressure or rain, the flue draught pressure will not be nearly as good as on a clear day or during a cold, dry winter. Humidity can also form in the flue pipe if the stove is not used for a long period of time. It is worth keeping the stove's doors ajar to let air circulate in the flue pipe.

3.2 USING THE OVEN

The oven always needs to be pre-heated for cooking. Add a suitable amount of fuel to the combustion chamber, open the primary air lever to obtain the required temperature. Leave the fire to burn for about an hour with the primary air valve open and then wait for about ten minutes after the flames have died down in the combustion chamber.
Keep the temperature constant by adding thin wood to the stove measuring about 3 cm in diameter at a rate of one or two pieces every ten minutes.

DOMINO MODELS: oven chamber steam release valve

On the right-hand side of the oven is a valve for releasing any steam generated during the cooking phase. To operate the valve, simply turn it with the poker.

3.3 USEFUL NOTES

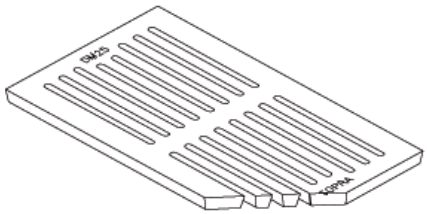
HEAT DIFFUSER PLATE

The cast iron heat diffuser plate must never become incandescent. Always use receptacles with flat heavy bases (for maintenance see chapter 4.2)

HEARTH GRILL

Poking the embers on the iron grille in the combustion chamber will make the ash fall through into the ash drawer below. This clears the way for the supply of primary air to the combustion chamber – particularly important when starting up your fire. combustion chamber – particularly important when starting up your fire.
The slits in the grill have two specific functions: they let combustion air pass through and, at the same time, enable the disposal of the embers and ash.
The slits are wide enough to let through the ash and any dead embers; while the walls of the slits are conical so as to not block the flow of air.

THE GRILL MUST BE POSITIONED WITH THE NARROW SIDE OF ITS SLITS FACING UPWARDS.



INTERNAL ASH DRAWER

The ash drawer must be emptied on a regular basis to prevent the iron grill from overheating.

THERE MAY STILL BE SOME GLOWING EMBERS IN WITH THE ASH.

3.4 TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE
The stove does not work	It is not connected properly to the flue The flue pipe does not conform Other appliances are connected to the flue pipe The hearth grill is the wrong way round The hearth grill is blocked with ash
Smoke comes out of the plate	No flue draught pressure It is not connected properly to the flue The starter and/or primary air valve is closed The plate's seals have come loose or are broken
Condensation in the hearth	The wood is damp or not properly seasoned The flue is too wide Poor flue draught pressure
The fire lights with difficulty	The starter is not fully open The flue is cold (due to a long period of inactivity)
The oven does not get sufficiently hot	Poor or insufficient flue draught pressure The internal pipes are clogged The starter is open Excessive flue draught pressure (DOMINO model only) Check the version of the flue outlet

THE VARIOUS REASONS THE STOVE MIGHT NOT WORK PROPERLY

THE FLUE PIPE

- **Too short.** The flue pipe stretches from the connection with the stove to the base of the chimney pot. If the flue pipe is too short, increasing its internal width will never compensate for the reduction in height as that will only increase heat dispersion, lower the temperature of the gases and potentially compromise flue draught pressure. You are better advised to use a flue pipe of the correct width and increase its height by 1 or 2 metres to ensure decent flue draught pressure.
- **Too long.** This doesn't generally affect flue draught pressure; however the flue pipe should be well INSULATED to minimize heat dispersion.
- **Too wide.** A flue pipe that is too wide will have a proportionally larger surface area that will encourage the gases to cool down and therefore compromise flue draught pressure. One option is to put a stainless steel pipe of suitable width inside the existing flue pipe and, after connecting it to the stove, fill the gap between the two pipes with heat-resistant granular insulation material (such as mineral perlite).
- **Too narrow.** In this case you will not be able to exploit the stove's potential. We can only suggest that you reconstruct the flue pipe according to the required specifications. Presenza di troppe curve Le curve introducono una perdita di carico ostacolando la fuoriuscita dei fumi. Per ogni curva è necessario aumentare l'altezza della canna fumaria di 50 centimetri fin tanto che non viene raggiunto un valore di tiraggio ottimale.
- **Tight sections.** Changes in the pipe's width will cause a loss of flue draught pressure, slowing down and potentially preventing the gases from leaving the flue.
- **Too many bends.** Bends cause a loss of flue draught pressure, preventing the gases from leaving the flue. For each bend you need to increase the height of the flue pipe by 50 centimetres so as to ensure optimal flue draught pressure.
- **Excessive deviations.** Deviations affect the discharge of gases and should generally be avoided.
- **Horizontal sections.** These should be avoided or kept as short as possible and always at a minimum gradient of 2 cm per metre. You are advised to assess the depression to guarantee sufficient gas evacuation. The flue pipe should be increased in proportion to requirements.
- **Obstruction in the flue pipe.** When the stove is not used for a long period of time, and especially during the summer, you might find that birds, wasps or bees will nest in the chimney pot; in which case you will have trouble lighting the stove again. Moreover, a poorly or improperly made flue pipe may cause instances of crumbling plaster or cracks through which air enters.

CLEANING THE FLUE PIPE. THE FLUE PIPE MUST BE CLEANED ON AN ANNUAL BASIS.

AIR RECOVERY

- **No air recovery.** The stove can still be lit but soon burns up the available oxygen, reducing combustion and causing the gases to build up and come out of the stove. The purity of the ambient air is compromised as a result. In this case you definitely need an outside air vent.

- **Insufficient air recovery.** If there is insufficient air recovery, combustion is poor and gases will come out of the stove especially when you open the door to add more wood.

OTHER REASONS

- **The position is too windy.** You need to install a WINDPROOF chimney pot, otherwise any change in the direction of the wind will compromise evacuation of the gases.
- **Presence of two flue pipes in the same room or in two adjacent rooms.** The flue pipe with the more powerful draught pressure will draw the gases from the one with the least powerful one; as a result gases will come out of the stove with the poorer flue draught pressure.
- **Presence of a ventilating hood in the room.** If there is insufficient air recovery, the air will be retrieved by the stove causing smoke. If you switch on the hood while the stove is in use, you must leave a window ajar for all the time the ventilating hood is in operation.
- **Poor connections.** Narrow sections, internal edges, imperfect joints and sharp bends might accidentally be created when connecting the stove to the flue that could impede the evacuation of the gases.
- **Uninsulated flue pipe.** Gases passing through an uninsulated flue pipe will cool down and compromise flue draught pressure. This causes atmospheric pollution, condensation and the deposit of unburned products inside the pipe, affecting its efficiency.

4. MAINTENANCE

4.1 ROUTINE CLEANING AND CHECKS

The cooker is at its most efficient when all the surfaces and pipes the gases come in contact with are kept perfectly clean. We advise regular maintenance by a qualified technician.

All maintenance and cleaning must only ever be carried out when the stove has fully cooled down:

- remove the cast iron cooking plate and clean underneath;
- remove the pressurized door under the oven and use the small shovel to clean the flue-ways, removing all the ash at the base;
- F6000 model: the flue gas pass under the oven is cleaned by removing the cast iron plate at the base of the oven; be careful not to damage the fibre-glass seal when you put the plate back again;
- DOMINO models: the flue gas pass is cleaned as above; the part above the oven, instead, is accessed by removing the closures under the ash drawer;
- clean all accessible areas.

CLEANING THE CERAMIC GLASS OF THE COMBUSTION CHAMBER'S DOOR

Eliminate all traces of soot on the inner side of the ceramic glass using a soft cloth dampened with a little clean ash, or with a suitable product in the event of stubborn traces of tar. Dry well afterwards. Clean the outer side of the ceramic glass with a damp cloth or, if necessary, with a little neutral detergent. Dry well afterwards.

DOMINO MODELS: EXTRACT THE OVEN DOOR

- extract the door's lock using a screwdriver if necessary;
- turn the lock to its locking position;
- close the door as far as the lock permits;
- remove the door by lifting it and pulling it towards you.

4.2 MAINTENANCE OF THE COOKING PLATE

When you first use the cooker, the cast iron plate will gradually change colour, starting with the hottest part and, after a while, the colder parts. The plate gradually becomes all one colour.

Clean the heating plate with any type of detergent; then rinse it only if it is slightly warm so that the humidity can evaporate naturally. Grease the entire plate with a cloth soaked in oil.

The heating plate is made of cast iron so prolonged contact with humidity will cause a thin layer of rust to form on its surface. This can be removed as follows:

- rub the surface of the plate with 120 grit abrasive paper;
- rub the surface with food oil;
- clean with a dry cloth.

4.3 TOP AND OTHER EXTERNAL PARTS

The stainless steel parts should be cleaned when cold with neutral detergents or with vinegar in the case of persistent stains. **You must avoid using abrasive or acid products** that could damage the surface. Dry with a soft cloth, following the grain of the glazing. The external parts can be cleaned easily with water and neutral detergent. Do not use aggressive or abrasive chemical products; any spills from pans or other should be cleaned immediately.

MANUFACTURER'S DECLARATION

The de Manincor Company guarantees the appliance has passed all the in-house tests and inspections and that it is therefore up to standard and without any manufacturing or material defects.

5. GUARANTEE

GENERAL TERMS

The guarantee is valid for 2 years from the date of purchase. It applies only to the original purchaser and is non-transferable. The guarantee covers original manufacturing defects and applies to all of the product's components.
To request a service under the terms of the guarantee, the customer must present a valid proof of purchase (payment receipt, invoice, etc.). The proof of purchase must be kept in good condition.

CONDITIONS

The request must be made through an authorized dealer.
The de Manincor firm has the final say on what action should be taken to resolve any problems under the terms of the guarantee.
Any defective parts that are replaced remain the property of the de Manincor firm.
The de Manincor has the final say on whether the service under the terms of the guarantee should be done at the customer's or its own premises.
For services offered under the guarantee, the customer is required to pay the minimum charges according to the going rates. This is not the case however if the cooker is purchased less than three months previously.
For repairs at de Manincor's assistance centres, the customer is required to pay for the transport costs.

IMPERFECTION OR DEFECT IN THE MATERIALS

Imperfection or defect in the materials must be signalled within 8 days since the customer receives the products and anyway this implies only the obligation to replace what provided, excluding any additional responsibility.

COMPONENTS NOT COVERED BY THE GUARANTEE

The following are not covered:

- damage to parts attributable to negligence, carelessness or ineptitude, in particular deterioration to the heating plate caused by improper or lack of maintenance;
- damage to parts attributable to non-compliance with the instructions in this handbook;
- damage to parts attributable to transportation and failure to comply with some or all domestic and local regulations;
- damage to parts attributable to improper installation, insufficient capacity or faults with the electrical, hydraulic and gas connections, and inefficiency of the flues and discharge systems;
- the guarantee does not cover parts repaired by anyone not authorized by the de Manincor firm;
- technical services requested attributable to inefficiency of the flue and/or connecting pipes are not covered by the guarantee and charged according to the going rates;
- consumer parts like gaskets, glass, grids, refractory bricks, etc.

SERVICES AFTER THE GUARANTEE

Any services after the period of the guarantee or which do not fall under the terms of the guarantee will be charged according to the going rates. In this case the cost of any replacements will also be charged.

RESPONSIBILITY

The de Manincor Company cannot accept any liability for any direct or indirect harm or damage to persons or objects caused by product defects if the rules set down by domestic or local law or by this handbook have not been complied with.

COMPETENT COURT

Disputes and litigations are always settled at the court of Trento, Italy.

PRODUCT MODIFICATIONS

The characteristics of the products described in the catalogues and this user and maintenance handbook are purely indicative. De Manincor aims to constantly improve upon its products and therefore reserves the right to make any changes and improvements it considers necessary without obligation for forewarning. De Manincor is also not obliged to apply previous or current changes to products already or in the progress of being constructed and assigned to customers.

NORMES DE SÉCURITÉ

LES NORMES OU INSTRUCTIONS MARQUÉES AVEC CE SYMBOLE CONCERNENT LA SÉCURITÉ !

L'utilisation de l'appareil à bois peut comporter des risques qu'il faut prévenir en respectant les règles et précautions suivantes:

- l'appareil doit être installé en respectant les règles décrites à la section 2.2 du présent mode d'emploi;
- l'installation doit respecter l'ensemble des règlements locaux y compris ceux qui se réfèrent aux normes nationales et européennes;
- effectuer le raccordement à la cheminée uniquement après s'être assuré de son aptitude;
- il est strictement interdit d'utiliser des produits chimiques pour son allumage tels que l'alcool, le pétrole, l'essence, etc.;
- **ne pas effectuer de charges exagérées de combustible ; en plus d'émettre une quantité de chaleur exubérante, l'appareil sera sujet à une surchauffe qui pourrait provoquer sa détérioration;**
- la plaque chauffante atteint des températures élevées, environ 400 °C ; faire attention et éviter de la toucher sans une protection adéquate, éviter aussi de toucher les autres parties comme les portes du feu et du four ainsi que leurs pommeaux, les vitres, le tuyau de sortie des fumées;
- ne jamais positionner de flacons en plastique et d'aérosols sur l'appareil et à proximité (risque d'incendie et d'explosion);
- les enfants doivent être informés au préalable sur ces problèmes et ils doivent être tenus loin de la cuisinière lorsqu'elle est allumée;
- au niveau de la bouche de chargement, prévoir une tôle de protection sur le sol, notamment s'il est en linoléum ou en bois;
- brûler uniquement des combustibles naturels comme le bois, les bûches de bois pressé et les briquettes de lignite;
- il ne faut absolument pas brûler de matières plastiques, des matériaux en bois traité, comme par exemple des panneaux de particules de bois ou des produits textiles;
- **effectuer régulièrement le nettoyage de la cheminée.**

1. IDENTIFICATION DE L'APPAREIL

1.1 PLAQUE D'IDENTIFICATION

La plaque d'identification qui reporte le modèle et le numéro de série du produit a été appliquée sur l'arrière de la cuisinière.

1.2 TABLEAU DES DONNÉES TECHNIQUES

CUISINIÈRES À BOIS SÉRIE « CLASSICA »					
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	**um**	**F 450**	**F 6000**	**F 800**	**F 900/A900**
Dimensions extérieures: LxPxH	cm	45x60x86	60x60x86	80x60x86	90x60x86/51
Plaque de cuisson: LxP	cm	31x45	48x45	68x45	74x45
Poids net/avec emballage	kg	115/125	170/180	180/200	180/200
Dépression nécessaire de la cheminée	mbar	0,12	0,12	0,12	0,12
Puissance calorifique nominale	kw	5	7,5	10	10
Co à 13 % O_2	%	0,21	0,21	0,21	0,21
Température des gaz d'échappement	°C	262	262	303	241
Débit des gaz d'échappement	g/s	12	11,8	11,6	11,6
Rendement	%	70	75,5	73	73

CUISINIÈRES À BOIS SÉRIE « DOMINO »					
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	**um**	**D6**	**D6maxi**	**D8**	**D8maxi**
Dimensions extérieures: LxPxH	cm	60x60x86	60x60x86	80x60x86	80x60x86
Plaque de cuisson: LxP	cm	45x48	45x48	66x48	66x48
Poids net/avec emballage	kg	180/195	180/195	195/215	195/215
Dépression nécessaire de la cheminée	mbar	0,12	0,12	0,12	0,12
Puissance calorifique nominale	kw	7,5	7,5	10	10
Co à 13 % O_2	%	0,09	0,09	0,12	0,12
Température des gaz d'échappement	°C	261	261	293	293
Débit des gaz d'échappement	g/s	10,6	10,6	14,9	14,9
Rendement	%	75,5	75,5	72,5	72,5

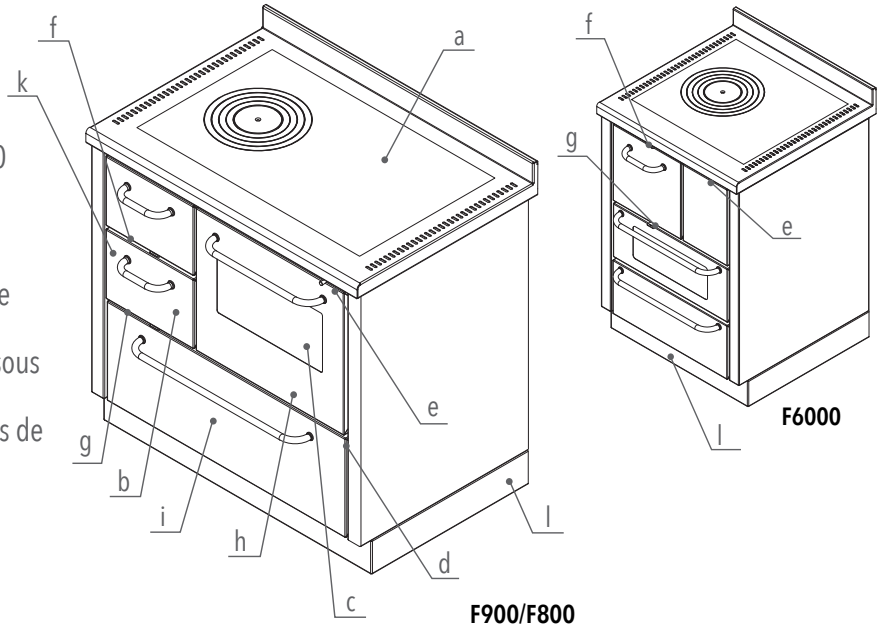
CUISINIÈRES À BOIS SÉRIE « ECO »				
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	**um**	**E60**	**E80**	**E90**
Dimensions extérieures: LxPxH	cm	60x60x86	60x60x86	80x60x86
Plaque de cuisson: LxP	cm	48x45	68x45	74x45
Poids net/avec emballage	kg	130/140	165/180	175/190
Dépression nécessaire de la cheminée	mbar	0,12	0,12	0,12
Puissance calorifique nominale	kw	6,5	9	9
Co à 13 % O_2	%	0,15	0,13	0,13
Température des gaz d'échappement	°C	263	228	228
Débit des gaz d'échappement	g/s	10,9	13,7	13,7
Rendement	%	71	71	71

Diamètre sortie de fumées des essais:
D = 150 mm

RACCORD	
Supérieure	Ø 13 mm
Arrière	Ø 14 mm
Latérale	Ø 14 mm

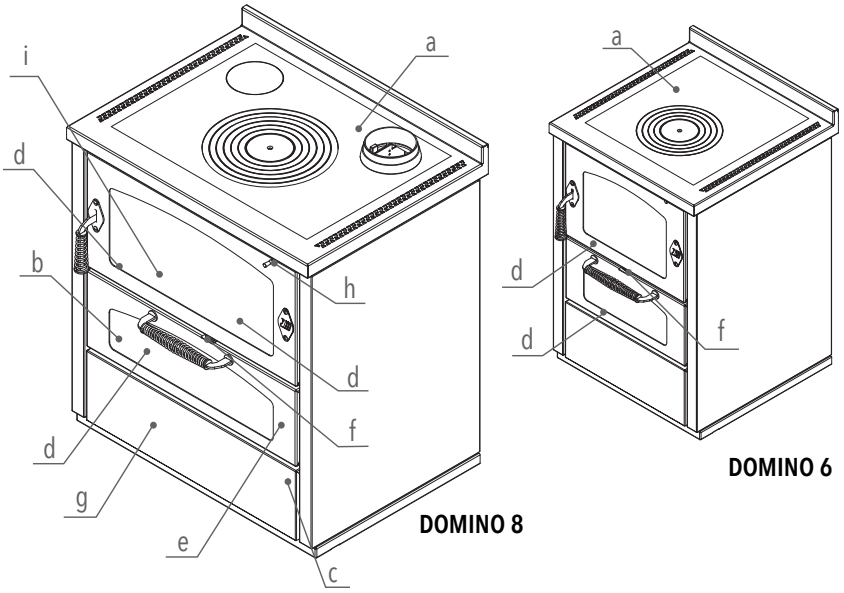
1.3 DESCRIPTION DES CUISINIÈRES SÉRIE «CLASSICA»

a. Plaque de cuisson en fonte chauffante
b. Grille du foyer réglable en hauteur pour F800/900 et série « rustiche »
c. Four avec thermomètre
d. Interrupteur de la lumière du four
e. Démarreur pour la mise en marche de la cuisinière à froid
f. Levier de réglage de l'air secondaire, situé en-dessous de la porte du feu
g. Levier de réglage de l'air primaire situé en-dessous de la porte du compartiment du tiroir à cendre
h. Accès au parcours de fumées pour le nettoyage
i. Tiroir à bois
k. Tiroir de récupération de la cendre
l. Protection de la moulure amovible



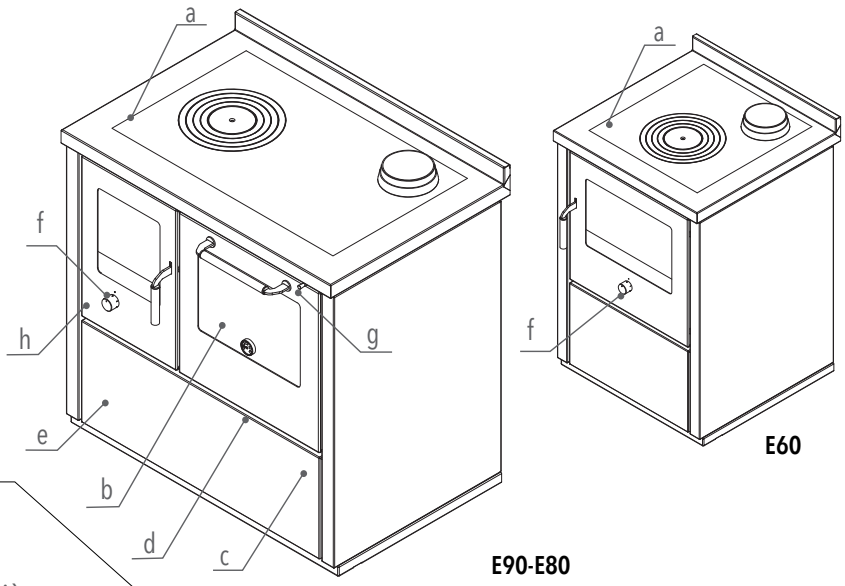
1.4 DESCRIPTION DES CUISINIÈRES SÉRIE «DOMINO»

a. Plaque de cuisson en fonte chauffante
b. Four avec thermomètre
c. Interrupteur de la lumière du four
d. Accès au parcours de fumées pour le nettoyage
e. Vanne du four pour l'évacuation de l'humidité
f. Levier de réglage de l'air primaire situé en-dessous de la porte de la chambre de combustion
g. Tiroir à bois
h. Démarreur pour la mise en marche de la cuisinière à froid
i. Tiroir de récupération de la cendre



1.5 DESCRIPTION DES CUISINIÈRES SÉRIE «ECO»

a. Plaque de cuisson en fonte chauffante
b. Four avec thermomètre
c. Interrupteur de la lumière du four
d. Accès au parcours de fumées pour le nettoyage
e. Tiroir à bois
f. Réglage de l'air primaire
g. Démarreur pour la mise en marche de la cuisinière à froid
h. Tiroir de récupération de la cendre



1.6 ACCESSOIRES FOURNIS EN ÉQUIPEMENT

Les accessoires suivants sont fournis avec la cuisinière:

- Tisonnier pour la manutention des cercles:
- Grille et plaque à four;
- Gant à four;
- Manivelle lève-grille (modèles F800, F900).

2. INSTALLATION

2.1 MANUTENTION ET POSITIONNEMENT

Effectuer le raccordement à la cheminée uniquement après s'être assuré de son aptitude, comme décrit à la section 2.4.

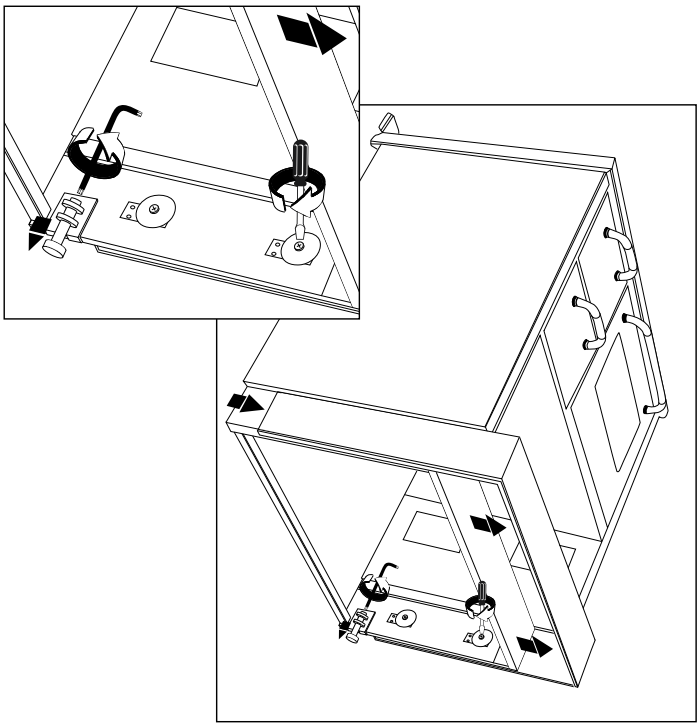
ATTENTION: ne pas lever la cuisinière en la prenant par la main courante

MISES EN GARDE:

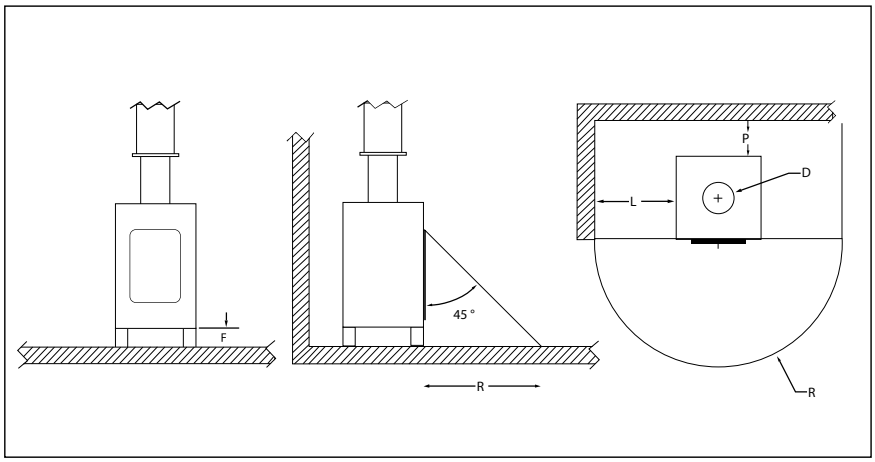
- l'appareil doit être installé sur un plancher dont la capacité de charge est appropriée. Si la construction existante ne répond pas à cette exigence, il faudra prendre des mesures appropriées, comme par exemple une plaque de distribution de la charge;
- l'installation de l'appareil doit garantir un accès facile pour le nettoyage de l'appareil même, des tuyaux des gaz d'échappement et du conduit de fumée;
- l'appareil n'est pas prévu pour être installé sur un conduit de fumée partagé;
- les dispositifs d'extraction de l'air ne doivent pas être utilisés dans la même pièce que l'appareil sauf si une alimentation d'air de ventilation adéquate a été prévue;
- placer l'appareil dans un local dont les dimensions sont adaptées à sa potentialité et suffisamment aéré (fenêtre ou prise d'air spécifique).

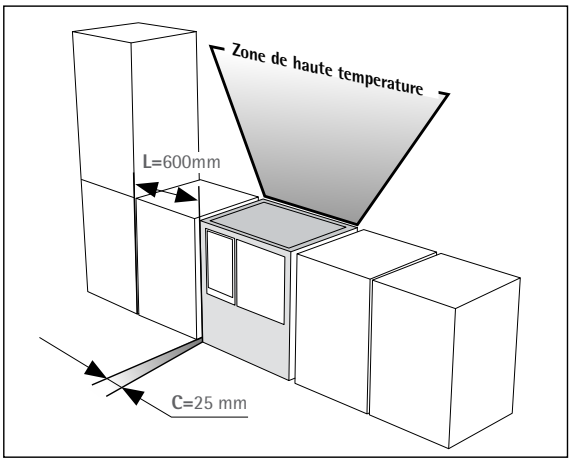
PRODUITS SÉRIE «CLASSICA»

Installer la cuisinière sur le sol, extraire le tiroir à bois, enlever les 4 vis qui retiennent la protection de la moulure (2 de chaque côté), retirer la protection de la moulure, positionner la cuisinière et effectuer le raccordement à la cheminée, niveler la cuisinière en réglant les pieds à la base au moyen de la clé Allen de 4.



2.2 DISTANCES DE SECURITE DES MATIERES INFLAMMABLES





Distance en air du la paroi latéral	**L**	600 mm
Distance en air du la paroi postérieur	**P**	200 mm + plaque en acier réfléchissant 20/10
	P	0 mm + 80 mm panneau ignifuge en silicate de calcium
Distance en air du sol	**F**	0 mm
Distance frontale des matières inflammables	**R**	> 600 mm
Air à distance minimum d'un meuble inflammable encastré	**C**	25 mm

Si la cuisinière est **insérée à côté d'autres meubles, prévoir au moins 2 mm de distance de chaque côté**, car avec la chaleur, les dimensions du plan de la cuisinière peuvent augmenter par effet de la dilatation.

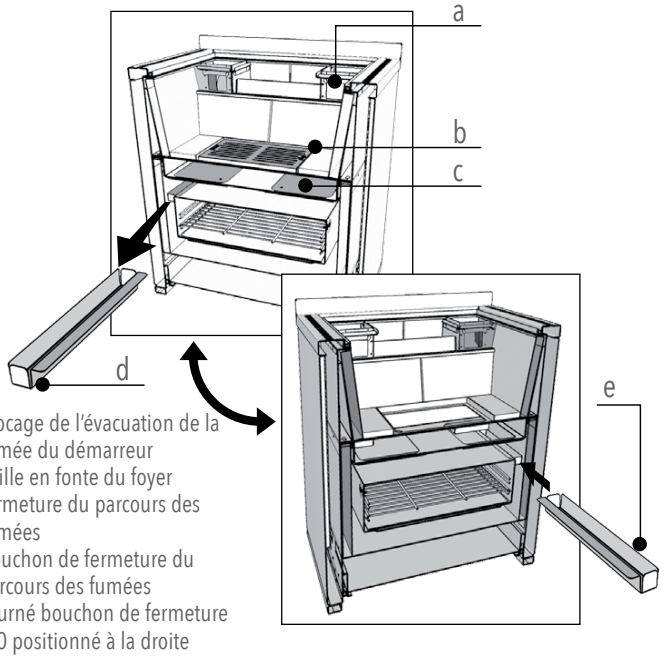
Pour l'encastrement entre les meubles, il est conseillé d'utiliser une patte entretoise ventilée spécifique et si besoin est, le profilé en inox pour le plan.

2.3 ADAPTATION DES CUISINIERES «DOMINO»

INVERSION DE LA SORTIE DES FUMÉES: DE SORTIE GAUCHE À SORTIE DROITE

- enlever la plaque de cuisson, le tiroir de récupération de la cendre, le pare-braises et la grille en fonte du foyer;
- enlever la fermeture du parcours des fumées située en-dessous du tiroir de récupération de la cendre; le modèle DOMINO 8 en a deux: droite et gauche;
- extraire le bouchon de fermeture du parcours des fumées du logement de gauche (à côté du four), le tourner de 180 ° et le positionner dans le logement de droite;
- inverser la position du démarreur de gauche à droite: dévisser le pommeau, retirer le goujon de la charnière et enlever la petite porte-vanne puis retirer la tige de commande. Dévisser les boulons M5 qui fixent la fermeture des fumées du démarreur de la cheminée et droite la remonter à gauche. Utiliser une clé fixe de 8 et une clé à pipe de 8.Enlever la vis qui ferme le trou de la tige du démarreur opposée à la position de la tige enlevée;
- remonter l'un après l'autre les composants du démarreur sur le côté droite. (NB: la sortie des fumées, la fermeture du parcours des fumées et le démarreur doivent se trouver du même côté).

REMARQUE: pour l'inversion de la sortie des fumées supérieure des modèles DOMINO D6, il faut commander la plaque en fonte prévue à cet effet.



a. Blocage de l'évacuation de la fumée du démarreur
b. Grille en fonte du foyer
c. Fermeture du parcours des fumées
b. Bouchon de fermeture du parcours des fumées
d. Tourné bouchon de fermeture 180 positionné à la droite

DOMINO ET ECO: RÉGLAGE DU BLOCAGE DE LA POIGNÉE DE LA PORTE-FEU

- desserrer la vis supérieure et inférieure à l'aide d'un tournevis cruciforme;
- à l'aide d'une clé Allen hexagonale de 3:
  - visser pour réduire le jeu de la fermeture;
  - dévisser pour augmenter le jeu de la fermeture;
- fixer les deux vis précédemment desserrées.

2.4 L'INSTALLATION DES FUMÉES

CARACTÉRISTIQUES DU CONDUIT DE FUMÉE

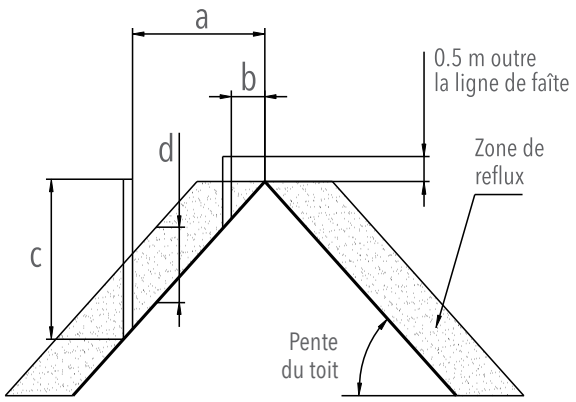
L'un des éléments les plus importants pour le fonctionnement correct de l'appareil est l'aptitude de la cheminée.

Faire contrôler l'installation des fumées par un technicien spécialisé (ramoneur) avant l'installation et périodiquement au moins une fois par an.

Le conduit de fumée, qui doit être réalisé conformément aux normes en vigueur, doit rester parfaitement efficient.

Veuillez noter quelques caractéristiques fondamentales du conduit de fumée qui, si elles ne sont pas respectées, pourront réduire le rendement de l'appareil et créer des problèmes de combustion:

- **la hauteur ne doit jamais être inférieure à 4/5 mètres linéaires,** mesurés du raccord de la cuisinière à la base du terminal de cheminée ; plus la hauteur augmente et plus la section pourra être petite;
- il devra être bien isolé et parfaitement étanche : contrôler la fermeture des volets d'inspection et l'absence de fente sur tout son développement;
- parois intérieures lisses et section constante sur toute sa longueur;
- la cheminée, qui doit être réalisée le plus verticalement possible, doit avoir un terminal apte à dépasser suffisamment de la pente du toit par rapport à sa pente et sa position, comme mis en évidence dans les schémas et les exemples suivants;
- le terminal de cheminée devra avoir une section de sortie qui correspond au double de celle du conduit de fumée.



Pente du toit				
15°	a	distance > 1,85 m	b	distance ⩽ 1,85 m
	c	1 m min.	d	0,5 m
30°	a	distance > 1,3 m	b	distance ⩽ 1,3 m
	c	1,2 m min.	d	0.8 m
45°	a	distance > 1,5 m	b	distance ⩽ 1,5 m
	c	2 m min.	d	1,5 m
60°	a	distance > 1,2 m	b	distance ⩽ 1,2 m
	c	2,6 m min.	d	2,1 m

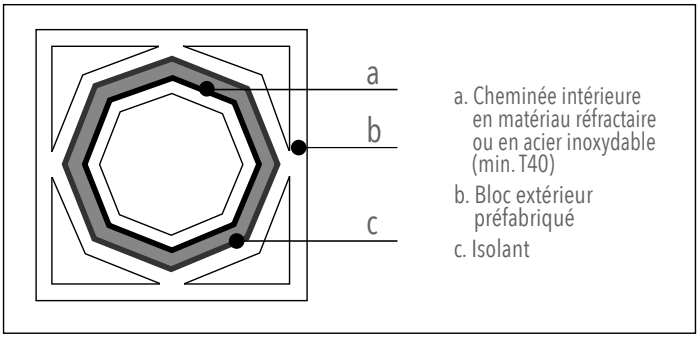
DIMENSIONNEMENT DU CONDUIT DE FUMÉE

Ligne directrice pour le dimensionnement du conduit de fumée par rapport à la hauteur:

CONDUIT DE FUMÉE (H)	DIMENSION DE CONDUIT DE FUMÉE
< 4 m	Tirage non garantie
4 m < 6 m	Ø 160 mm
> 6 m	Ø 150 mm

S'il est impossible de respecter ce qui est prévu, faire appel à un ramoneur.

SECTION: la section d'un conduit de fumée dépend de la hauteur de la cheminée et de la puissance thermique de la cuisinière installée.
Pour obtenir les meilleures performances de nos cuisinières , il est conseillé d'utiliser des conduits de fumée de forme circulaire, avec des parois intérieures lisses et dont la section est constante sur toute sa longueur.



ISOLATION: le tirage d'une cheminée dépend aussi de la différence de température des fumées chaudes avec l'air extérieur.
Il est fondamental d'isoler le conduit de fumée pour limiter l'absorption de chaleur de la part des parois, en évitant ainsi les phénomènes de condensation avec la formation de dépôts goudronneux. Utiliser uniquement des matériaux adaptés, résistants à la température et aux corrosions, et quoi qu'il en soit qui correspondent à l'ensemble des normes de fabrication et de prévention contre les incendies. Les conduits de fumée en tuyau métallique simple ou flexible, en tuyau de ciment pour les évents, etc. ne sont pas appropriés.

DÉPRESSION: la dépression (tirage) optimale nécessaire pour les cuisinières de Manincor est de 0,12 mbar.

Si les valeurs sont inférieures, le feu sera trop lent, des dépôts de charbon se formeront et il y aura trop de fumée.
Si les valeurs sont supérieures, la combustion est trop rapide, **la transmission de la chaleur à la plaque de cuisson est faible** et il est impossible d'obtenir de grandes autonomies de fonctionnement.

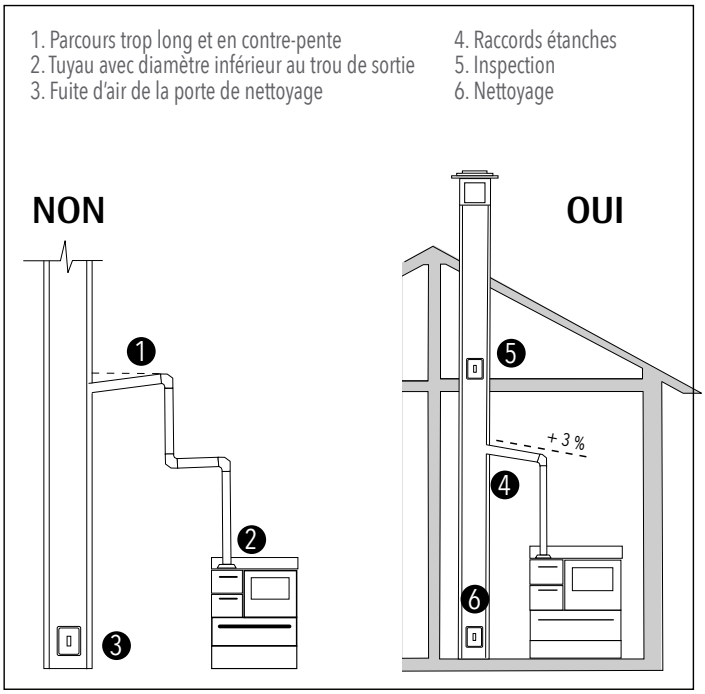
LE RACCORD AU CONDUIT DE FUMÉE

La cuisinière est livrée complète du raccord correspondant à la sortie de fumée choisie à la commande:

Supérieure	Fixe en Fonte	Ø 130 mm
Arrière	Fixe en Fonte	Ø 140 mm
Latérale	Télescopique en Acier	Ø 140 mm

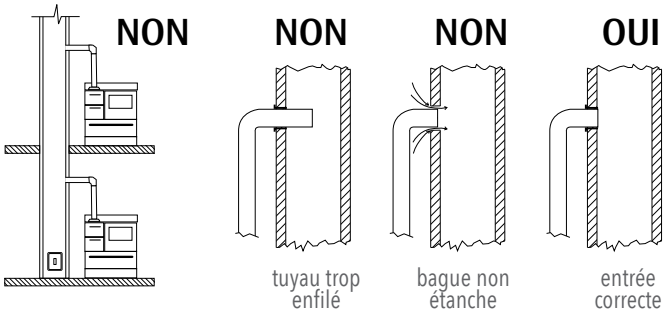
CHAQUE CUISINIÈRE DOIT POSSÉDER SON CONDUIT DE FUMÉE; NE JAMAIS UTILISER LA MÊME CHEMINÉE POUR PLUSIEURS APPAREILS.

LE RACCORDEMENT DE LA CUISINIÈRE À LA CHEMINÉE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ EN ÉVITANT AU MAXIMUM LES COURBES, LES DÉVIATIONS, LES PENTES VERS LE BAS ET LES SEGMENTS HORIZONTAUX (LE CAS ÉCHÉANT, PRÉVOIR UNE PENTE ENTRE LES RACCORDS DE 2-3 CM TOUS LES MÈTRES).


1. Parcours trop long et en contre-pente
2. Tuyau avec diamètre inférieur au trou de sortie
3. Fuite d'air de la porte de nettoyage
4. Raccords étanches
5. Inspection
6. Nettoyage
NON
OUI
+ 3 %

Les tuyaux de raccordement doivent être parfaitement scellés entre eux et dans les raccordements avec la cuisine et le conduit de fumée, prendre les précautions suivantes:

- présence d'une rosette de couplage, pour empêcher les infiltrations d'air dans la cheminée;
- la section du tuyau terminal ne doit pas être réduite;
- le terminal ne doit pas pénétrer dans le conduit outre l'épaisseur du paroi de la cheminée.



3. MODE D'EMPLOI

MISES EN GARDE INITIALES:

- ne pas utiliser l'appareil comme un incinérateur ou d'une manière différente de celle pour laquelle il a été conçu;
- ne pas utiliser de combustibles autres que ceux recommandés.
- il ne faut absolument pas brûler de matières plastiques, des matériaux en bois traité comme par exemple des panneaux de particules de bois ou des produits textiles;
- ne pas utiliser de combustibles liquides;
- lorsqu'il est en marche, l'appareil, notamment les surfaces extérieures, atteint des températures élevées au toucher; manœuvrer avec précaution pour éviter les brûlures;
- ne jamais positionner de flacons en plastique et d'aérosols sur l'appareil et à proximité (risque d'incendie et d'explosion);
- les enfants doivent être informés au préalable sur ces problèmes et ils doivent être tenus loin de la cuisinière lorsqu'elle est allumée;
- n'effectuer aucune modification non autorisée sur l'appareil;
- ne pas effectuer de charges de combustible exagérées; en plus d'émettre une quantité de chaleur exubérante, l'appareil sera sujet à une surchauffe qui pourrait provoquer sa détérioration;
- utiliser uniquement des pièces de rechange d'origine recommandées par le fabricant.

QUE FAIRE EN CAS D'INCENDIE DE LA CHEMINÉE

L'emploi de combustible humide et inadapté ou le fonctionnement de la cuisinière à un régime trop faible peuvent provoquer des dépôts de substances facilement inflammables comme le goudron et la suie dans le conduit de fumée. **À long terme, cela pourrait favoriser le développement d'un incendie dans le conduit de fumée!**

Si cela se produit:

- **fermer toutes les prises d'alimentation d'air primaire et secondaire;**
- **faire évacuer l'appartement ou la maison;**
- **appeler les pompiers au 18.**

LE COMBUSTIBLE

L'appareil est conçu pour l'utilisation de combustibles solides : bois, bûches de bois pressé et briquettes de lignite. Il est conseillé d'utiliser des bûches de bois pas trop grandes qui a vieilli au moins deux ans dans un endroit aéré et couvert. Leur dimension idéale est de 6-10 cm de diamètre et de 25-30 cm de longueur. Il est conseillé de rentrer le bois quelques jours avant pour faire en sorte qu'il sèche plus rapidement avec la chaleur de l'habitation.

PREMIER ALLUMAGE

Faire contrôler l'installation des fumées par un technicien spécialisé (ramoneur) avant l'installation et périodiquement au moins une fois par an.

CONTROLER LA POSITION CORRECTE DE LA GRILLE DANS LE FOYER: LA PARTIE ETROITE DES FENTES D'AERATION DOIT ETRE TOURNEE VERS LE HAUT

3.1 NORMES D'UTILISATION DE LA CUISINIÈRE À BOIS

ATTENTION: lors du premier allumage, il est normal que de la condensation due à l'humidité contenue dans les matériaux réfractaires se forme. Il faut faire un feu léger et laisser les portes de chargement et du compartiment à cendre entrouvertes pendant quelques heures pour faciliter l'évaporation.

ALLUMAGE

Après avoir chargé le foyer avec du petit combustible sec qui s'allume rapidement, procéder de la manière suivante:

- tirer le démarreur pour mettre les fumées avec le conduit de fumée en communication directe;
- ouvrir tout l'air primaire en tirant complètement le levier vers la droite;
- allumer le feu.
- **ATTENTION**: (version avec foyer apparent) pour **éviter que la vitre ne se salisse**, laisser la porte entrouverte avec la poignée en position de fermeture et attendre une dizaine de minutes afin que la vitre **se réchauffe** afin d'éviter la formation de condensation due à la différence de température entre la flamme et la surface intérieure de la vitre;
- lorsque le combustible est bien allumé et que la cheminée a assez chauffé (cela peut durer plus de 30 minutes), fermer le démarreur et commencer à alimenter avec du bois.

NE PAS UTILISER D'ALCOOL OU D'AUTRE COMBUSTIBLE POUR FAVORISER OU ACCÉLÉRER LE DÉMARRAGE.

FONCTIONNEMENT DE LA CUISINIÈRE À BOIS

APRÈS L'ALLUMAGE, LA PHASE LA PLUS CRITIQUE POUR LA GÉNÉRATION DU FEU EST LE TIRAGE DE LA CHEMINÉE : IL FAUT SUIVRE DE PRÈS LE COMPORTEMENT DU FEU.

Il se peut que le feu ne s'allume pas et que le premier feu s'éteigne après quelques secondes. Cela arrive parce que le conduit de fumée est froid et qu'il n'y a pas assez de tirage. Répéter l'opération en introduisant du matériau plus facile à brûler : branches sèches, petits arbustes, pommes de pin et papier journal conviennent très bien dans cette phase d'allumage.

Lorsque le bois a pris feu, il faut régler l'air primaire en maniant le levier situé en-dessous du volet du tiroir de récupération de la cendre (F6000, A900 et DOMINO) ou en tournant le pommeau (ligne « ECO »), de façon à ce que les souches brûlent bien, à flamme haute. Dans tous les cas, il faut éviter un tirage trop fort mais aussi une combustion trop lente qui porterait à des dépôts de suie à l'intérieur du poêle.

Veiller à toujours laisser un bon lit de braises ardentes sur le fond de la chambre de combustion qui permet de conserver la température nécessaire à l'allumage et à la bonne combustion. Toujours disposer les journaux de façon à laisser de l'air entre l'un et l'autre pour une bonne oxygénation. La majeure partie de la chaleur est fournie par la combustion des gaz ; si la flamme disparaît complètement, des fumées imbrûlées qui gâchent de l'énergie et qui polluent, se produisent.

VITESSE DE LA COMBUSTION

En fonction de vos besoins de cuisson ou de chauffage, il est possible d'augmenter ou de réduire la vitesse de la combustion en intervenant sur les dispositifs de commande de l'air et de la grille:

- **Combustion rapide:** levier de l'air primaire « g » ouvert (tout à droite) - levier de l'air secondaire « f » ouvert (tout à droite) FERMÉ ◢ OUVERT.
- **Combustion lente**: levier de l'air primaire « g » fermé (tout à gauche) - levier de l'air secondaire « f » ouvert (tout à droite) FERMÉ ◢ OUVERT (uniquement F6000 air secondaire OUVERT ◣ FERMÉ).

Pour les modèles des séries « DOMINO », « ECO »et « ATMOSFERA », il suffira d'intervenir sur le contrôle de l'air primaire.

ÉVITER DE SURCHARGER L'APPAREIL.

Un feu relativement petit et bien oxygéné brûle mieux et produit plus de chaleur qu'un gros tas de bois qui bouche le foyer.

IMPORTANT : durant la combustion rapide, ne pas alimenter avec plus de 3 kg de bois en continu. Avec une charge supérieure, il faut réduire proportionnellement la vitesse de combustion en fermant l'air primaire et en ouvrant le secondaire. Alimenter avec plus de combustible sans modifier la vitesse de combustion produit une puissance thermique supérieure à la capacité d'échange cuisinière-espace. En plus de constituer un gâchis de combustible, **cela peut endommager et déformer l'appareil.**

La charge idéale pour une combustion efficiente et propre est de 2 kg/heure de bois. L'emploi de charges supérieures doit profiter exclusivement à l'autonomie. Un résidu excessif de cendres indique une mauvaise combustion. Des fumées transparentes à la sortie du terminal de cheminée indiquent une combustion propre tandis que des fumées opaques et sombres signalent un excès d'imbrûlés.

ATTENTION: Les chocs thermiques générés par les augmentations fréquentes de température peuvent provoquer des fissures dans les briques réfractaires. Ces fissures ne compromettent en aucune façon la structure et la résistance des briques ou de la cuisinière.

Lorsque la combustion est terminée, fermer tous les contrôles de l'air pour éviter que la chaleur emmagasinée dans le poêle ne sorte avec le flux d'air de la cheminée.

Manque de tirage. Pour différentes raisons, une colonne d'air froid peut se former dans le conduit de fumée. Cela peut être dû à la basse pression atmosphérique, au vent fort ou à une dépression dans l'habitation comme par exemple l'allumage de l'aspirateur de la hotte de la cuisinière.

S'il y a une basse pression atmosphérique ou s'il pleut, le tirage n'est pas aussi bon que lors de beau temps ou durant les hivers froids et secs. Si la cuisinière reste longtemps inutilisé, de l'humidité se forme facilement dans le conduit de fumée. Il faut alors laisser les portes de la cuisinière légèrement ouvertes pour faire circuler l'air dans le conduit de fumée.

3.2 UTILISATION DU FOUR

Pour cuisiner, le four doit toujours être préchauffé. Charger une quantité de combustible appropriée dans la chambre de combustion, ouvrir le levier de l'air primaire jusqu'à obtenir la température souhaitée. Pour que la température soit constante, alimenter la cuisinière avec un ou deux morceaux de bois fin, de 3 cm de diamètre environ, toutes les 10 minutes.
MODÈLES «DOMINO»: vanne de décharge de la vapeur de la chambre du four.
Une vanne située sur le côté droit de la chambre du four sert à décharger la vapeur qui peut se former lors de la cuisson. Pour actionner la vanne, il suffit de la tourner à l'aide du tisonnier.

3.3 CONSEILS UTILES

PLAQUE CHAUFFANTE

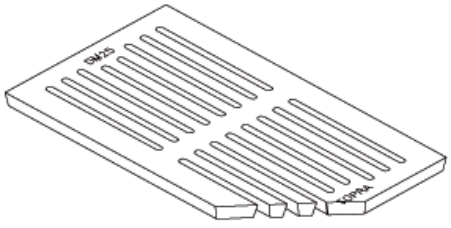
La plaque chauffante en fonte ne doit jamais atteindre une température d'incandescence.
Toujours utiliser des récipients avec un fond lourd et plat (pour l'entretien, voir le chapitre 4.2)

GRILLE DU FOYER

En déplaçant, à l'aide du tisonnier, les braises présentes sur la grille en fonte dans la chambre de combustion, la cendre se dépose dans le tiroir de récupération situé en-dessous. Ainsi, les passages pour l'alimentation de l'air primaire, particulièrement important dans la phase d'allumage, se libèrent dans la chambre de combustion.

Les fentes d'aération de la grille possèdent deux fonctions spécifiques ; elles laissent passer l'air de combustion et dans le même temps, elles favorisent la décharge des braises et de la cendre.
La largeur laisse passer la cendre et les braises désormais exemptes de pouvoir chauffant, de plus la conicité des parois des fentes d'aération fait en sorte que le passage de l'air ne soit pas gêné.

IL FAUT PLACER LA GRILLE AVEC LA PARTIE ÉTROITE DES FENTES D'AÉRATION VERS LE HAUT.



TIROIR INTÉRIEUR DE RÉCUPÉRATION DE LA CENDRE

Pour éviter une surchauffe de la grille en fonte, le tiroir de récupération de la cendre doit être vidé périodiquement.

DES BRAISES ARDENTES POURRAIENT ENCORE SE TROUVER DANS LES CENDRES.

3.4 QUE FAIRE SI...

PROBLÈME	POSSIBLE CAUSE
La cuisinière ne fonctionne pas	L'embouchure de la cheminée n'est pas correcte Le conduit de fumée n'est pas régulier D'autres cheminées sont raccordées au conduit La grille du foyer est montée à l'envers La grille du foyer est encrassée par la cendre
De la fumée sort de la plaque	Le tirage est inexistant ou insuffisant L'embouchure de la cheminée ne correspond pas aux règles de l'art Le démarreur ou l'air primaire sont fermés Les joints d'étanchéité de la plaque se trouvent hors de leur logement ou sont cassés
Il y a des condensats dans le foyer	Le bois est humide ou a mal vieilli La section de la cheminée est trop grande Le tirage est faible
L'allumage est difficile	Le démarreur n'est pas totalement ouvert La cheminée est froide (allumage après une longue période d'inactivité)
Le four n'atteint pas de hautes températures	Le tirage est faible ou inefficient Les tuyaux intérieurs sont bouchés Le démarreur est ouvert Le tirage est excessif (Modèle « DOMINO » uniquement) Vérifier le positionnement de la sortie de fumées

LA CUISINIÈRE NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT CAUSES FRÉQUENTES

LE CONDUIT DE FUMÉE

- **Trop court.** Il faut le mesurer à partir du raccord du poêle jusqu'à la base du terminal de cheminée. Si le conduit de fumée est trop court, l'augmentation de la section interne du conduit ne compense jamais la réduction en hauteur parce que les dispersions de chaleur augmentent, la température des fumées diminue sans avoir la certitude que le tirage soit bon. Il est préférable d'adopter un conduit de fumée dont la section est correcte et d'augmenter la hauteur de 1 ou 2 mètres, de manière à obtenir une plus grande garantie de tirage.
- **Trop long.** Généralement, le tirage n'est jamais compromis, mais il faut une bonne ISOLATION pour contenir les dispersions de chaleur.
- **Section trop large.** La section trop grande possède également une surface proportionnellement plus grande qui favorise le refroidissement des fumées en compromettant le tirage. Il est possible d'introduire un tuyau en acier inox de section appropriée dans le conduit de fumée et, après l'avoir embrayé dans le raccord du poêle, il est conseillé de remplir la chambre créée entre les deux conduits de fumée avec un matériau isolant granulaire résistant à la chaleur, comme par exemple de la perlite minérale.
- **Section trop étroite.** Dans ces conditions, il est impossible d'exploiter les potentialités de la cuisinière. La seule solution est de refaire le conduit de fumées en respectant les exigences prévues.
- **Présence de goulets d'étranglement.** Les goulets d'étranglement, en d'autres mots les variations de section, provoquent une perte de charge qui ralentit la vitesse des fumées en empêchant leur sortie.
- **Présence excessive de courbes.** Les courbes introduisent une perte de charge en empêchant la sortie des fumées. Il faut augmenter la hauteur du conduit de fumée de 50 centimètres pour chaque courbe jusqu'à atteindre la valeur de tirage optimale.
- **Présence de déviations excessives.** Les déviations créent une gêne à la sortie des fumées et normalement, elles devraient être évitées.
- **Segments horizontaux.** Il faut les éviter, et dans tous les cas s'ils sont nécessaires, ils doivent être le plus courts possibles et, quoi qu'il en soit, effectuer la pose toujours avec une inclinaison de deux centimètres par mètre minimum. Dans tous les cas, il est conseillé de mesurer la dépression afin de garantir une évacuation suffisante des fumées. Le cas échéant, la hauteur du conduit de fumée devra être augmentée proportionnellement au besoin.
- **Obstruction du conduit de fumée.** Durant la période estivale ou d'inactivité du poêle, il est possible que des volatiles nidifient dans le terminal de cheminée en réduisant ainsi la section de passage d'origine, ce qui créera des difficultés pour effectuer l'allumage lors du premier démarrage.
  Sur une construction mal effectuée ou réalisée avec des matériaux non appropriés, l'enduit peut se décoller ou des fissures qui favorisent l'entrée de l'air peuvent se créer.

NETTOYAGE DU CONDUIT DE FUMÉE.
IL EST INDISPENSABLE D'EFFECTUER LE NETTOYAGE TOUS LES ANS.

LA RECIRCULATION DE L'AIR

- **Inexistante.** Le poêle peut être mis en marche mais il consommera rapidement l'oxygène ambiant en causant la réduction de la combustion avec une augmentation conséquente des fumées à l'intérieur de la cuisinière et leur sortie de la cuisinière. De plus, dans ces conditions, la salubrité de l'air ambiant est compromise. Le manque d'oxygène provoque des malaises et des maux de tête. Dans ce cas, il est indispensable d'adopter une prise d'air extérieure.
- **Recirculation insuffisante.** Si la recirculation de l'air n'est pas suffisante, la combustion sera difficile et de la fumée sortira de la cuisinière, en particulier à chaque ouverture de la porte de chargement du bois.

AUTRES MOTIFS

- **Position trop venteuse.** Le terminal de cheminée devra être du type ANTI-VENT, dans le cas contraire, à chaque variation du vent correspondra une baisse de l'évacuation des fumées.
- **Présence de deux conduits de fumée dans le même local** ou dans deux locaux voisins. Le conduit de fumée qui a le tirage le plus élevé attirera les fumées de celui dont le tirage est inférieur avec pour conséquence la sortie de fumée de la cuisinière en difficulté de tirage.
- **Présence d'une hotte aspirante dans le local.** Si la recirculation de l'air n'est pas suffisante, le rappel de l'air adviendra à travers la cuisinière.Durant le fonctionnement de la cuisinière, au moment d'allumer la hotte, il est indispensable d'ouvrir légèrement une fenêtre pendant tout le temps où la hotte aspire.
- **Raccords mal faits.** Durant la réalisation des raccords, il est possible de créer involontairement des goulets d'étranglement, des arêtes intérieures, des joints non raccordés parfaitement et des courbes accentuées qui produisent de sérieux obstacles lors du passage des fumées.
- **Conduit de fumée non isolé.** Un conduit de fumée non isolé favorise la diminution de la température des fumées en compromettant le tirage. Cela provoque une pollution de l'air, de la condensation et le dépôt de produits imbrûlés sur les parois intérieures, au détriment de son efficacité.

4. MAINTENANCE

4.1 NETTOYAGE ORDINAIRE ET CONTRÔLES PÉRIODIQUES

La cuisinière est plus efficiente lorsque toutes les surfaces et les passages des fumées vers la cheminée sont parfaitement propres. Tous les travaux de maintenance et de nettoyage doivent être effectués uniquement lorsque la cuisinière a complètement refroidi:

- enlever la plaque de cuisson en fonte et nettoyer toutes les parties situées en-dessous;
- enlever la trappe sous le four et nettoyer les passages;
- F6000 et modèles « DOMINO » ; le nettoyage du parcours des fumées sous le four s'effectue en enlevant la plaque du fond du four; en repositionnant la plaque du fond du four, faire attention à ne pas endommager le joint d'étanchéité en fibre de verre;
- modèles « DOMINO » ; la partie au-dessus du four est accessible en enlevant les fermetures situées sous le tiroir de récupération de la cendre;
- aspirer toutes les zones accessibles.

NETTOYAGE DE LA PORTE EN VERRE CÉRAMIQUE DE LA CHAMBRE DE COMBUSTION

Éliminer toute trace de suie de la surface intérieure du verre céramique avec un chiffon doux humidifié ou avec le produit prévu à cet effet en cas de traces de goudron tenaces. Bien sécher après l'opération.
Nettoyer la surface extérieure du verre céramique avec un chiffon humidifié ou, si besoin est, en ajoutant un peu de détergent neutre. Bien sécher après l'opération.

MODÈLES SÉRIES « DOMINO », « ECO » ET « RUSTICA »: EXTRAIRE LA PORTE DU FOUR

- extraire le loquet de la porte, éventuellement en utilisant un tournevis;
- tourner le loquet jusqu'à la position de blocage;
- refermer la porte jusqu'à ce que les loquets le permettent;
- extraire la porte en la levant vers le haut et en la tirant vers soi.

4.2 MAINTENANCE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

Au premier démarrage de la cuisinière, la plaque en fonte prendra une coloration progressive en partant de la zone la plus chaude. Après quelques instants, la coloration avancera vers les parties les plus froides. Progressivement, la coloration se fera de plus en plus homogène.

La plaque peut être nettoyée avec tout type de détergent, puis il faut la rincer soigneusement, à condition qu'elle soit légèrement tiède pour permettre à l'humidité d'évaporer naturellement. Passer ensuite un chiffon imprégné d'huile de cuisine sur toute la plaque.
La plaque de cuisson est en fonte qui, au contact prolongé de l'humidité, peut former une légère couche de rouille laquelle pourra être éliminée de la façon suivante:

- frotter la surface de la plaque avec du papier de verre « grain 120 »;
- graisser la plaque avec une couche d'huile alimentaire;
- nettoyer avec un chiffon sec.

4.3 PLAN ET AUTRES PARTIES EXTÉRIEURES

Les parties en acier inox se nettoient à froid avec des détergents neutres ou avec du vinaigre dans le cas de taches tenaces. **Éviter absolument d'utiliser des produits abrasifs ou des acides** qui compromettraient l'esthétique de la surface. Sécher ensuite avec un chiffon humide en suivant le sens du satinage. Les parties extérieures se nettoient facilement à l'eau et au détergent neutre. Ne pas utiliser de produits chimiques agressifs ou abrasifs ; les aliments qui ont débordé des casseroles doivent être nettoyés immédiatement.

5. GARANTIE

DÉCLARATION DU FABRICANT

L'entreprise de Manincor garantit que l'appareil a passé tous les contrôles et tests d'essai, qu'il est dans de bonnes conditions et qu'il est exempt de vices de fabrication ou de matériau.

CLAUSES GÉNÉRALES

La garantie dure 2 ans à compter de la date d'achat. Elle est valable pour l'acquéreur initial et elle n'est pas transférable. La garantie couvre les défauts de fabrication d'origine et concerne tous les composants du produit. Afin que les services sous garantie soient effectués, le client devra présenter un document fiscal d'achat valable (ticket de caisse, facture, etc.).

MODALITÉS DE GARANTIE

La demande doit être effectuée chez le revendeur agréé.
La société de Manincor se réserve le droit, à sa seule discrétion, de choisir l'action la plus appropriée pour résoudre le problème objet de la garantie.
Les parties défectueuses remplacées restent la propriété de l'entreprise de Manincor.
La société de Manincor décide, à sa seule discrétion, si la prestation de garantie doit être faite sur place ou dans ses locaux.
Pour les prestations sous garantie à domicile, le client est tenu de verser le droit fixe d'appel en vigueur.
Ce droit ne doit pas être versé si la cuisinière a été achetée depuis moins de 3 mois.
Pour les réparations dans les centres d'assistance de l'entreprise de Manincor, le client est tenu de verser les frais de transport.

VICES OU ERREURS DANS LES MATÉRIAUX

Les vices ou les erreurs éventuelles dans les matériaux doivent être signalés dans un délai de 8 jours à compter de la réception de la marchandise et dans tous les cas, ils n'impliquent que la seule obligation au remplacement de la fourniture, en excluant toute responsabilité ultérieure.

COMPOSANTS NON SUJETS À LA GARANTIE

Sont exclues de la garantie:

- les parties défectueuses à causes d'utilisations négligées notamment la détérioration de la plaque de cuisson en raison d'un défaut ou d'une maintenance incorrecte;
- les parties défectueuses à cause du non-respect des instructions contenues dans le présent mode d'emploi;
- les parties défectueuses à cause du transport, du défaut ou de l'application partielle des normes en vigueur nationales et locales;
- les parties défectueuses à cause d'installations qui n'ont pas été effectuées dans les règles de l'art, en raison d'une portée insuffisante ou de l'anormalité des installations électriques, hydrauliques et du gaz, en raison de l'inefficience des cheminées et des évacuations;
- les parties défectueuses à cause des réparations effectuées par un personnel non autorisé par la société de Manincor ne sont pas sous garantie;
- les interventions techniques requises imputables à d'éventuelles inefficiences de la cheminée ou des tuyaux de raccordement ne seront pas considérées sous garantie et seront débitées en fonction du tarif en vigueur;
- les pièces consommables comme les ampoules, les grilles, le matériau réfractaire, les joints d'étanchéité, les plats, les vitres, etc.

PRESTATIONS HORS GARANTIE

Toute intervention en dehors de la période de garantie ou dans les cas de non applicabilité sera débitée en fonction du tarif en vigueur. Dans ce cas, le coût des pièces remplacées sera débité aussi.

RESPONSABILITÉ

La société de Manincor n'est pas responsable des dommages directs ou indirects à des personnes ou à des biens provoqués par des défauts dans le produit dus au non-respect des normes à caractère national ou local ou indiquées dans le présent manuel d'instructions.

TRIBUNAL COMPÉTENT

Pour toute controverse ou contestation, c'est toujours et uniquement le tribunal de Trento qui sera compétent.

MODIFICATIONS AUX PRODUITS

Les caractéristiques des produits décrites dans les catalogues et dans le présent manuel d'utilisation et de maintenance sont purement indicatives. Vu que la société de Manincor est engagée dans une amélioration continue des produits, elle se réserve le droit d'apporter les modifications et les améliorations qu'elle juge opportunes sans aucune obligation de préavis. Dans le même temps, la société de Manincor n'est pas tenue d'apporter les modifications déjà réalisées ou en phase de réalisation aux produits déjà construits ou en cours de construction, attribués aux clients.

TRENTINO

de manincor
fabbrica cucine dal 1828

DeManincor SpA
38121 Trento • ITALY • Via di Spini, 15 • tel. +39 0461 990 322 • fax +39 0461 990 234
www.demanincor.it • info@demanincor.it